

# REZEPT

## Süßkartoffel-Wildkräuter Salat mit Erdnussdressing



Kategorie: Salat  
Zubereitung: 50 Minuten  
Portion: 2 Portionen

### ZUTATEN

- ✓ 2 große Süßkartoffeln
- ✓ 1 TL Kreuzkümmel
- ✓ 1 TL Paprikapulver
- ✓ Salz & Pfeffer
- ✓ 2 Hände Wildkräuter / -salat (Rucola, Löwenzahn, Brunnenkresse, Kapuzinerkresse, Spitzwegerich, Asia-Salate)
- ✓ 2 EL Walnüsse

Für das Dressing:

- ✓ 2 EL Erdnussmus (reines Erdnussmus verwenden)
- ✓ 1 EL Sojasoße
- ✓ 1 EL Zitronensaft
- ✓ 1-2 EL warmes Wasser

### ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Süßkartoffeln waschen und würfeln. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, mit der Gewürzen bestreuen und vermischen bis alles gut bedeckt ist. Etwa 30-35 Minuten backen, bis die Süßkartoffeln knusprig sind.
2. Inzwischen alle Zutaten für das Dressing in einer kleinen Schüssel zu einer glatten Soße verrühren. Den Salat & die Wildkräuter waschen und in eine Schüssel geben. Mit dem Dressing vermengen und die knusprigen Süßkartoffelwürfel dazugeben und unterheben. Mit Walnüssen garnieren.