

# Süßkartoffel-Apple Salat

## Zutaten:

2 Süßkartoffeln

Pfeffer

4 EL Olivenöl

150 g Rucola

Petersilie

4 EL Zitronensaft

½ TL Senf

Salz

½ TL Honig

2 Äpfel

80 g Walnusskerne



## Zubereitung

Süßkartoffeln längs halbieren und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen, mit Pfeffer würzen und mit 2 EL Olivenöl beträufeln. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 15 Minuten leicht bissfest garen. Rucola und Petersilie waschen und trocken schleudern und grob hacken. Zitronensaft, Senf, Salz, Pfeffer und Honig zu einer Vinaigrette verrühren und restliches Olivenöl untermischen. Äpfel halbieren, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch in schmale Spalten schneiden. Mit der Vinaigrette vermischen. Süßkartoffelscheiben auf 4 Teller verteilen, mit Rucola und Apfelspalten belegen, mit Vinaigrette beträufeln und mit Walnüssen bestreuen.



Salate

