



© Wolfgang Schardt - Gräfe und Unzer Verlag

## Warmer Süsskartoffelsalat



Das Rezept ist aus dem Buch "Vegan Kochen - 100% Genuss, 0% Tier" von Martin Kintrup, erschienen im Gräfe und Unzer Verlag. Viele von Martin Kintrups Büchern rund ums Kochen und Essen sind preisgekrönt. Mehr Infos zum Kochbuch bekommst du hier: [www.gu.de](http://www.gu.de)

- 🕒 Fertig in 40 Minuten inkl. Backzeit
- 💡 Schwierigkeitsgrad: einfach

# Warmer Süsskartoffelsalat

## ZUTATEN FÜR 2:

400 g Süsskartoffeln  
2 EL Öl  
3 Stängel Petersilie  
½ rote Zwiebel  
50 g grüne Oliven  
125 g Kirschtomaten  
1.5 EL Balsamico - Essig  
½ TL Paprikapulver  
1 Msp. Kreuzkümmel

## DAS SOLLTEST DU DA HABEN:

Salz  
Öl  
Balsamico - Essig

- 1** Backofen auf 200° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen.
- 2** Süsskartoffeln schälen, vierteln, in Scheiben schneiden. Auf dem Blech mit 2 EL Öl mischen und im Ofen (Mitte) ca. 25 Minuten backen.
- 3** Inzwischen Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen. Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Oliven halbieren. Tomaten waschen und halbieren.
- 4** Süsskartoffeln aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Dann mit Petersilie, Zwiebel, Oliven und Tomaten mischen. Essig, 1 EL Öl, Paprikapulver und Kreuzkümmel unterheben und mit Kräutersalz abschmecken.