

Radicchiosalat mit Süßkartoffeln

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

800 g Süßkartoffeln

3 EL Öl

500 g Radicchio

2 Orangen

250 g Belugalinsen, gekocht

60 g Walnusskerne

2 rote Zwiebeln

Dressing:

2 Zitronen, Saft

1 EL Senf

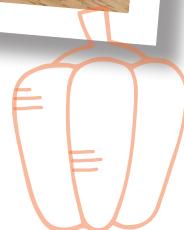
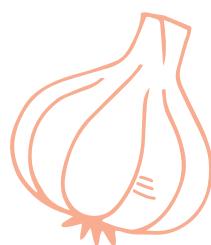
6 EL Wasser

Salz und Pfeffer

eventuell Zucker,

1-2 TL, nach Geschmack

6 EL mildes Olivenöl



ZUBEREITUNG

Süßkartoffeln schälen und in 3 cm große Stücke schneiden.

Mit dem Öl und etwas Salz vermischen, auf einem Backblech verteilen und bei 180 Grad Umluft ca. 25 bis 30 Minuten backen. Zwischendurch Süßkartoffeln einmal wenden.

Etwas abkühlen lassen.

Inzwischen Radicchio blättrig schneiden, Orangen schälen und in Scheiben schneiden.

Zwiebeln pellen und in Ringe schneiden.

Zitronensaft mit Senf, Wasser, Salz, Pfeffer und eventuell Zucker verschlagen.

Dann langsam unter Rühren das Olivenöl untermischen. Abschmecken.

Alle Zutaten auf Tellern oder in einer Schüssel anrichten und mit der Sauce servieren.

Dazu passt ein Landbrot oder Baguette.



Guten Appetit!

