



Chorizo-Rucola-Salat

mit Süßkartoffeln und Kirschtomaten



30-40min



3-4 Personen

Kartoffelsalat mal anders: Bunt und lecker kombinierst du Süßkartoffel, Paprika und Zwiebel mit leckerer Chorizo und backst alles im Ofen, wo sich die Aromen perfekt entfalten können. Serviert wird der Salat dann mit frischen Kirschtomaten und würzigem Rucola sowie einem mit Knoblauch verfeinerten Dressing. Lass es dir schmecken!

- 2 große Süßkartoffeln
- 1 rote Paprika
- 3 gelbe Paprika
- 2 rote Zwiebeln
- 200g Chorizo, gewürfelt ¹
- 1 Knoblauchzehe
- 250g Kirschtomaten
- 1 Päckchen Chiliflocken
- 100g Rucola

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und Backblech
- Sparschäler

Allergene
Milch (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 555kcal, Fett 29.6g,
Kohlenhydrate 48.4g, Eiweiß 17.7g



Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Süßkartoffeln** schälen, der Länge nach halbieren und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.



Die **Paprika** vierteln, entkernen und in 2-3cm breite Streifen schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.



Die **Süßkartoffeln**, die **Paprika** und die **Zwiebeln** mit der **Chorizo** auf ein Backblech geben und alles gut mit 2EL Olivenöl sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen. Gleichmäßig verteilen und 20-25Min. im Ofen rösten.



Den **Knoblauch** schälen, fein würfeln und mit je 2EL Olivenöl und Essig zu einem **Dressing** verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die **Kirschtomaten** halbieren.



Das **Gemüse** und die **Chorizo** mit dem **Dressing** und den **Chiliflocken** nach **Geschmack** würzen und mit den **Kirschtomaten** vermengen. Die **Rucolablätter** ggf. quer halbieren, kurz vor dem Servieren vorsichtig unterheben und servieren.



Die **Rucolablätter** ggf. quer halbieren, kurz vor dem Servieren vorsichtig unterheben und servieren.