



Chorizo-Rucola-Salat

mit Süßkartoffeln und Kirschtomaten



30-40min



2 Portionen

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!

- 1 große Süßkartoffel
- 1 Paprika
- 1 Paprika
- 2 rote Zwiebeln
- 100g Chorizo, gewürfelt ¹
- 1 Knoblauchzehe
- 250g Kirschtomaten
- 1 Pck. Chiliflocken
- 50g Rucola

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und Backblech
- Sparschäler

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 597kcal, Fett 30.0g,
Kohlenhydrate 55.9g, Eiweiß 19.0g



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



Den **Knoblauch** schälen, fein würfeln und mit je 1 EL Olivenöl und Essig zu einem **Dressing** verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die **Kirschtomaten** halbieren.



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



Das **Gemüse** und die **Chorizo** mit dem **Dressing** und den **Chiliflocken nach Geschmack** würzen und mit den **Kirschtomaten** vermengen.



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



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

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**