



Chorizo-Rucola-Salat

mit Süßkartoffeln und Kirschtomaten

30-40min 2 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!

Was du von uns bekommst

- 1 große Süßkartoffel
- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Stück Chorizo ⁷
- 1 Knoblauchzehe
- 250g Kirschtomaten
- 1 Päckchen Chiliflocken
- 50g Rucola

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- Sparschäler

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 792kcal, Fett 43.1g, Kohlenhydrate 66.4g, Eiweiß 28.4g



1. Süßkartoffel schneiden



2. Paprika schneiden



3. Chorizo schneiden



4. Gemüse rösten



5. Dressing anrühren



6. Gemüse würzen

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.

Den **Knoblauch** schälen, fein würfeln und mit je 1EL 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.