



Süßkartoffel-Speck-Salat mit Feta

Low Carb mit Pekannüssen und Cranberrys



ca. 25min



2 Personen

Dass ein Salat nicht nur als frische Beilage schmeckt, beweisen wir mit diesem Rezept. Dürfen wir vorstellen: Golden geröstete Süßkartoffel- und Zucchinischeiben schmiegen sich an würzige Rucolablättchen, die zwischen Kirschtomaten, krossem Speck und cremigem Feta-Käse hervorblitzen. Die herzhafe Hauptspeise wird mit fruchtigen Cranberrys und edlen Pekannüssen getoppt und landet sicher auch auf deiner Low-Carb-Hitliste.

Was du von uns bekommst

- 2 Zucchini
- 1 Süßkartoffel
- 1 Packung Baconstreifen
- 250g Kirschtomaten
- 50g Rucola
- 100g Feta⁷
- 25g Pekannusskerne¹⁵
- 25g getrocknete Cranberrys

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne

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

Allergene

Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 576kcal, Fett 36.7g, Kohlenhydrate 38.4g, Eiweiß 20.9g



1. Gemüse rösten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Zucchini** und die **Süßkartoffel samt Schale** längs halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden, dann mit 1-2EL Olivenöl, 1/2TL Salz und 1 Prise Pfeffer vermengen. Das **Gemüse** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im Ofen 12-15Min. goldbraun und weich rösten.



2. Bacon braten

Die **Baconstreifen** in einer mittelgroßen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 7-8Min. knusprig braten. Das **Bratfett** aus der Pfanne schöpfen und beiseitestellen. Den **Bacon** auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.



3. Tomaten schneiden

Die **Kirschtomaten** halbieren und den **Rucola** ggf. verlesen.



4. Dressing zubereiten

Das **Bratfett** mit 2EL Essig sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren.



5. Topping vorbereiten

Den **Feta** mit den Fingern oder einer Gabel zerkrümeln. Die **Pekannüsse** grob hacken.



6. Salat fertigstellen

Das **Dressing** mit dem **Ofengemüse**, den **Tomaten** und den **Cranberrys** vermengen, dann den **Rucola** unterheben. Den **Salat** mit Salz, Pfeffer und ggf. Essig abschmecken und auf Teller verteilen. Mit dem **Feta**, den **Baconstreifen** und den **Nüssen** garniert servieren.