

SÜBKARTOFFEL-SALAT



500g Süßkartoffeln
2 Eier
100g Feldsalat
½ Gurke
½ Bund Schnittlauch
2 EL Öl

Für das Dressing:

2EL Naturjoghurt pflanzlich
50g Parmesan
1 EL Olivenöl
½ EL Essig weiß

Die Süßkartoffeln in kleine Stücke schneiden, in Öl anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eier in einem Topf Wasser zum Kochen bringen, etwa 4 min kochen, abgießen und abschrecken. Den Feldsalat gründlich waschen. Die Gurke säubern und würfeln. Den Schnittlauch waschen und klein hacken. Mische den Feldsalat, die Gurke und den Schnittlauch zusammen.

Den Parmesan fein reiben und mit dem Joghurt, dem Essig und Öl verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Halbiere die Eier und gebe sie mit dem Dressing auf den Salat.

