

Rezept

# Scharfer Süßkartoffelsalat mit Bohnen

Ein Rezept von Scharfer Süßkartoffelsalat mit Bohnen, am 24.04.2024

## Zutaten

Salz	100 g	Süßkartoffel
50 g feine grüne Bohnen (Prinzessbohnen)	5 EL	scharfer Tomatensaft
1 EL Rotweinessig	½ TL	flüssiger Honig
1 EL Olivenöl		Pfeffer
Tabasco	1	kleine Dose Kidneybohnen (20 g Abtropfgewicht)
70 g Maiskörner (aus der Dose)	1	Mini-Romanasalat
40 g geraspelter Cheddar		

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Glas (ca. 600 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 600 kcal

## Zubereitung

1. In einem Topf ½ l Salzwasser aufkochen. Die Süßkartoffel schälen, waschen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die grünen Bohnen putzen, waschen und in Stücke schneiden. Süßkartoffel und Bohnen im Salzwasser 7 - 8 Min. garen. Dann in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.
2. Inzwischen für die Vinaigrette den Tomatensaft mit Essig, Salz und Honig verrühren. Das Öl unterschlagen. Die Vinaigrette mit Pfeffer und einigen Spritzern Tabasco scharf abschmecken.
3. Kidneybohnen und Mais getrennt in ein Sieb abgießen, kalt abbrausen und gut abtropfen lassen. Den Romanasalat putzen, waschen und längs vierteln. Die Blätter vom Strunk befreien, in ca. 1 cm breite Streifen schneiden und trocken schleudern.
4. Zuerst die Tomatenvinaigrette in das Glas gießen. Dann nacheinander Kidneybohnen, Süßkartoffel, grüne Bohnen und Mais darüberschichten. Die Salatstreifen daraufgeben. Mit dem Cheddar bestreuen. Das Glas verschließen und (über Nacht) in den Kühlschrank stellen. Zum Essen den Salat auf einen Teller stürzen und gut mischen. Als Beilage passt Ciabatta oder Baguette.