

Rezept

# Radicchiosalat mit Süßkartoffeln

Ein Rezept von Radicchiosalat mit Süßkartoffeln, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>700 g</b> Süßkartoffeln	<b>3 EL</b> Olivenöl
Salz	Pfeffer
<b>1 Kopf</b> Radicchio	<b>2 Handvoll</b> Feldsalat
<b>250 g</b> Ricotta	<b>4 EL</b> Walnussöl
<b>4 EL</b> Crema di balsamico	<b>60 g</b> Walnusskerne

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 545 kcal, 36 g F, 10 g EW, 44 g KH

## Zubereitung

1. Die Süßkartoffeln waschen und gründlich abbürsten oder schälen, dann in 2 cm große Würfel schneiden. Das Olivenöl in einer breiten beschichteten Pfanne erhitzen. Die Süßkartoffelwürfel hineingeben und offen bei mittlerer Hitze 12-15 Min. unter gelegentlichem Wenden braten, bis sie gar, aber nicht zu weich sind. Gegen Ende der Garzeit mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Inzwischen den Radicchio waschen, von Strunk und äußeren Blättern befreien und in Streifen schneiden. Den Feldsalat putzen, waschen und gründlich trocken schütteln. Beide Salate auf vier Teller verteilen und jeweils ein Viertel des Ricotta in mehreren Klecksen daraufgeben.
3. Die Süßkartoffelwürfel auf den Salatblättern anrichten, alles mit Salz und Pfeffer würzen und mit Walnussöl und Crema di Balsamico beträufeln. Die Walnusskerne grob hacken und daraufstreuen. Den Salat servieren.