

## Rezept

# Thunfisch-Süßkartoffel-Salat

Ein Rezept von Thunfisch-Süßkartoffel-Salat, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>400 g</b> Süßkartoffeln	<b>2 Dosen</b> Thunfisch im eigenen Saft (Abtropfgewicht je ca. 140 g)
<b>2</b> rote Zwiebeln	<b>1 kleine Dose</b> weiße Bohnenkerne (Abtropfgewicht ca. 250 g)
<b>3 EL</b> Weißweinessig	<b>5 EL</b> Olivenöl
Salz	Pfeffer
Chiliflocken	<b>½ Bund</b> Petersilie
<b>1 EL</b> Kapern (aus dem Glas)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal, 15 g F, 22 g EW, 27 g KH

## Zubereitung

1. Die Süßkartoffeln waschen und gründlich abbürsten oder schälen, dann grob raspeln und auf einer Servierplatte oder auf vier Tellern verteilen.
2. Den Thunfisch abtropfen lassen und grob zerpflücken. Die Zwiebeln schälen und in sehr dünne Spalten schneiden. Die weißen Bohnenkerne in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Den Thunfisch, die Zwiebelspalten und die Bohnen auf dem Süßkartoffelbett verteilen.
3. Den Essig mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und 1 Prise Chiliflocken verquirlen. Das Dressing kräftig abschmecken und über die Salatzutaten träufeln. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und grob hacken. Den Salat mit der Petersilie und den Kapern bestreuen und servieren.