

Rezept

# Veganer warmer Süßkartoffelsalat

Ein Rezept von Veganer warmer Süßkartoffelsalat, am 11.06.2026

## Zutaten

<b>800 g</b> Süßkartoffeln	<b>4 EL</b> Olivenöl
<b>6 Stängel</b> Petersilie	<b>1</b> rote Zwiebel
<b>100 g</b> mit Mandeln gefüllte grüne Oliven	<b>250 g</b> Kirschtomaten
<b>3 EL</b> Aceto balsamico	<b>1/2 TL</b> rosenscharfes Paprikapulver
<b>1 Msp.</b> gemahlener Kreuzkümmel	Kräutersalz

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

## Zubereitung

1. Backofen auf 200° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Kartoffeln schälen, vierteln, in Scheiben schneiden. Auf dem Blech mit 2 EL Öl mischen und im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen.
2. Inzwischen Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen. Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Oliven halbieren. Tomaten waschen und halbieren. Süßkartoffeln aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Dann mit Petersilie, Zwiebel, Oliven und Tomaten mischen. Essig, 2 EL Öl, Paprikapulver und Kreuzkümmel unterheben und mit Kräutersalz abschmecken.