

Rezept

Veganer warmer Süßkartoffelsalat

Ein Rezept von Veganer warmer Süßkartoffelsalat, am 18.04.2026

Zutaten

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