



Süßkartoffelsalat mit Chorizo

Zutaten

- 1 kg Süßkartoffeln
- 60 g Frühlingszwiebeln
- 100 g Chorizo
- 5 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 2 TL MAGGI Würze
- 1 EL Wasser
- 2 EL weißer Aceto Balsamico
- 1 TL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf (Tube)
- 1 TL Honig
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Süßkartoffeln waschen, schälen und in 2 cm große Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Chorizo in Scheiben (evtl. vierteln) schneiden.
3. Backblech mit Backpapier auslegen, Süßkartoffeln und Chorizo darauf verteilen und 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl darüber träufeln. Im Backofen ca. 25 Min. backen, herausnehmen und etwas abkühlen lassen.
4. Für die Vinaigrette: MAGGI Würze, Wasser, Aceto Balsamico, THOMY Delikatess-Senf und Honig verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. 4 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl unterschlagen. Süßkartoffeln, Chorizo und Frühlingszwiebelringe mit der Vinaigrette mischen und den Süßkartoffelsalat ca. 30 Min. durchziehen lassen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	64 g
Energie	534 kcal
Fett	26 g
Protein	9 g

🕒 44 Minuten

⊕ 4 Portionen