



Radicchiosalat mit Süßkartoffeln

2 Portionen

Zutaten:

1 Süßkartoffel
1 große rote Zwiebel
1 EL Olivenöl
Salz & Pfeffer
1 TL Rosmarin

1 Kopf Radicchio
80 g Speckwürfel, mager
2 EL Balsamico
optional: 2 EL Walnüsse, grob zerkleinert

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Die Süßkartoffel schälen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen, vierteln und in feine Streifen schneiden. Das Olivenöl mit reichlich Salz & Pfeffer und dem Rosmarin verrühren. In einer großen Schüssel die Süßkartoffelwürfel und Zwiebelstreifen mit der Marinade vermischen.
3. Dies in einer Lage auf dem vorbereiteten Backblech ausbreiten und im vorgeheizten Ofen ca. 25–30 Minuten rösten.
4. In der Zwischenzeit den Radicchio waschen, putzen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden.
5. Kurz vor Ende der Garzeit der Süßkartoffeln den Speck in einer beschichteten Pfanne ohne Fettzugabe so lange braten, bis das Fett ausgetreten und der Speck schön kross ist. Den Balsamico dazugeben und gut umrühren. Die Specksoße mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Die Specksoße zu dem Radicchio geben und gut miteinander verrühren.
7. Die Süßkartoffelwürfel aus dem Ofen nehmen und vorsichtig unter den Salat heben.
8. Wenn gewünscht, mit Walnüssen bestreuen und dann warm genießen.