



Klimafreundliches REzept des MOnats September

Christina Kalbhenn empfiehlt :

Salat aus gerösteten Süßkartoffeln und Walnüssen mit frischer Minze



2 große	Süßkartoffel(n)
2 kleine	Zwiebel(n), rote
½ Kopf	Radicchio
100 g	Walnusshälften, grob zerbrochen
2-3-Stängel	Minze, frische
1 Zweig/e	Rosmarin, die Nadeln davon
3 EL	Olivenöl
2 EL	Apfelessig oder Zitronensaft
1-2 EL	Walnussöl
	Chilipulver
	Salz

Zubereitung:

Die Süßkartoffeln schälen und in mundgerechte Würfel schneiden. Die Zwiebeln häuten, vierteln und in **feine** Streifen schneiden.

Zusammen mit ca. 3 EL Olivenöl, den Rosmarinnadeln, **ordentlich** Salz und den grob gebrochenen Walnusshälften auf einem Blech mit Backpapier vermischen.

Bei 200 °C Ober-/Unterhitze in den Ofen geben, nach 25 - 30 Minuten ist alles schön geröstet. Auskühlen lassen und mit dem in feine Streifen geschnittenen Radicchio, den fein gezupften Minzeblättchen, Chilipulver, Apfelessig und Walnussöl vermengen.

Kurz durchziehen lassen und am besten noch lauwarm servieren.