

SÜSSKARTOFFEL-FEIGEN-SALAT MIT RAZ EL HANOUT

Zutaten: Salat (4 Personen)

- 700 g Süsskartoffeln, geschält, in Schnitzen
- 2 EL Rapsöl
- 6 Feigen, in Schnitzen

Zutaten: Dressing

- 120 g griechischer Jogurt nature
- 1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
- 2 TL [Raz el Hanout](#)
- 1 TL Ahornsirup
- [Sardisches Kräutersalz](#) nach Bedarf
- 2 EL [Petersilie](#), fein geschnitten

Zubereitung

Salat

Süßkartoffeln auf einem Blech verteilen, mit dem Rapsöl beträufeln. Backen: ca. 30 Min. in der Mitte des auf 190 °C vorgeheizten Ofens. Süßkartoffeln herausnehmen, etwas abkühlen. Feigen darauf verteilen.

Dressing

Jogurt mit Zitronenschale und -saft, Raz el Hanout und Ahornsirup verrühren, salzen. Dressing über den Salat geben, Petersilie darüber streuen.

LaCucina

TEE & GEWÜRZE
BERN UND ZÜRICH | lacucina.ch

