

# SALAT AUS LILA SÜßKARTOFFELN



## Zutaten für 2 Portionen:

- 3 -5 Süßkartoffeln je nach Größe
- 1/4 Gurke
- evtl., falls vorhanden: 6-7 Radieschen
- 2 kleine Zwiebeln
- 3 - 4 El Kokosmilch (das cremige)
- 2 El Kokosjoghurt
- 2 El Essig
- 1 Tl Mandelmus zum Süßen  
(Alternativ: Honig etc.)
- Salz + Pfeffer

## Zubereitung:

Zuerst den Ofen vorheizen (200 Grad). Die Süßkartoffeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mit der Gabel ein paar Mal einstechen. Für ca. 45 Minuten in den Ofen schieben, bis sie weich sind.

Dann auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Gurke und Radieschen waschen und in kleine Würfel schneiden. Ebenso die Zwiebel schälen und fein würfeln.

In einer Schüssel das Kokosöl, Mandelmus und Essig vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Süßkartoffeln schälen und in kleine, mundgerechte Stücke schneiden. Zum Schluss alles miteinander vermengen und gut durchziehen lassen. Evtl. nochmal nachwürzen.