

Feine Genussmomente mit Brunos

Süsskartoffel Basilikum Salat



45 Minuten



4 Portionen

Zutaten

2 dl	Bruno's Salatsauce
	Tomate & Basilikum
2	Süsskartoffeln
½	Salatgurke
2	Radiesli
1	Frühlingszwiebel
2	geräucherte Knoblauchzehen
1 Bund	Basilikum
100 g	Feta
10 Scheiben	Rohessspeck
1	Zitronen
	Pfeffer zum Abschmecken

Heissen Sie den Sommer auch auf Ihrem Speiseplan willkommen! Der genussvolle, kreativ angerichtete Süsskartoffel Basilikum Salat lässt das Herz von Sommerfans höherschlagen. Dank den Süsskartoffeln, dem Feta und dem Rohessspeck eignet sich dieser Salat sehr gut als Beilage und passt bestens zum gemütlichen Grill-Abend – ein geschmacksintensives, frisches Genusserlebnis.

Zubereitung

1. Die Süsskartoffeln mit einem Messer oder einer Gabel einige Male einstechen und im auf 165°C vorgeheizten Umluft-Backofen ca. 35 Minuten backen. 2. Die gebackenen Süsskartoffeln etwas auskühlen lassen, dann schälen und ca. alle 5 mm einschneiden. 3. Die halbe Salatgurke schälen und die Radiesli waschen, in Scheiben und Streifen schneiden und beiseitestellen. 4. Die Frühlingszwiebel waschen und in feine Streifen schneiden. 5. Die geräucherten Knoblauchzehen schälen und ebenfalls in feine Scheiben schneiden. 6. Die Basilikumblätter waschen und einen Teil davon fein schneiden. Die Frühlingszwiebel, den Knoblauch und das geschnittene Basilikum zusammen in eine separate Schüssel geben. 7. Den Feta leicht zerbröseln und in einer eigenen Schüssel auf die Seite stellen. 8. Den Rohessspeck zu Röllchen drehen. 9. Die Frühlingszwiebel, den Knoblauch und das Basilikum mit Bruno's Salatsauce Tomate & Basilikum und etwas Pfeffer marinieren. 10. Die ausgekühlte Süsskartoffel und die Salatgurken-Scheiben in einem Fächer auf einem Teller anrichten. 11. Das Salatgericht mit dem Feta, der marinierten Frühlingszwiebel-Knoblauch-Basilikum-Mischung und den Radiesli vervollständigen. Den Salat mit etwas Zitronenabrieb, den Rohessspeck-Röllchen sowie einigen gezupften Basilikumblättern garnieren. Zum Schluss etwas Bruno's Salatsauce Tomate & Basilikum darüber träufeln.

Wir wünschen ä Guetä!



brunosbest.ch