

Aufgetischt

Süßkartoffel-Ricotta- Salat

Rezept von Steffi Pumberger

Café Turnhalle im Brick-5
Herklotzgasse 21, 1150 Wien



Zutaten für 4-6 Personen

2 große Süßkartoffeln, Olivenöl, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, je 1 EL Fenchelsamen, Oregano, 150 g Ricotta, 1 Bio-Zitrone (ger. Schale), 1 Granatapfel, Mandelblättchen, schwarzer Sesam, Dille

Zubereitung:

Rohr auf 200° C Heißluft vorheizen. Kartoffeln schälen, würfelig schneiden und mit 4 EL Olivenöl, Salz, schwarzem Pfeffer, Fenchel und Oregano gut vermischen. Backblech mit Backpapier auslegen, Kartoffelwürfel darauf verteilen (nebeneinander) und ca. 40 Min. im Rohr backen.

In der Zwischenzeit Ricotta in einer kleinen Schüssel mit Zitronenschale, Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft vermengen und beiseite stellen.

Granatapfel halbieren, mit der Schnittfläche nach unten in die Hand nehmen und mit einem Kochlöffel fest draufklopfen, bis die Kerne in die Schüssel fallen.

Einen großen, flachen Teller mit den Kartoffelwürfeln füllen und die Ricottamischung mit einem Löffel in kleinen Portionen darauf verteilen. Mandelblättchen kurz in der Pfanne rösten und mit schwarzem Sesam, Granatapfelkernen, gezupfter Dille, Salz, Pfeffer und etwas Olivenöl auf dem Teller garnieren. Noch lauwarm servieren.