**Salat von gegrillten Süßkartoffeln**

**mit würzigem Dressing, Blauschimmelkäse und Pekannüssen**

**Zutaten für 6 Personen:**

**Für das Dressing**

6 Scheiben Speck

2 EL Himbeeressig

1 EL Dijonsenf

6 EL natives Olivenöl

1 EL Griebenschmalz

Meersalz

Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

**Für den Süßkartoffelsalat**

1,2 kg Süßkartoffeln

3 EL Olivenöl

60 g Frühlingszwiebeln

50 g getrocknete Tomaten

75 g Blauschimmelkäse

40 g geröstete Pekannüsse

Meersalz

Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

**1.** **Für das Dressing**: Ofen auf 90-100°C vorheizen. Speck in einer Pfanne knusprig braten, überschüssiges Fett abtropfen lassen und Speck zerbröseln. Essig und Senf in einer Schüssel vermengen und langsam Olivenöl und Schmalz hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Im Ofen warmhalten.

**2.** Die Süßkartoffeln schälen, in dicke Scheiben schneiden und mit Olivenöl und Meersalz in einen wiederverschließbaren Plastikbeutel geben und durchmischen. Die Süßkartoffeln müssen vollständig mit Öl bedeckt sein.

**3.** **Zubereitung auf dem** **Grill**: Scheiben auf das Grillrost legen und 3 Minuten von beiden Seiten grillen. Von direkter Hitze entfernen und 20-30 Minuten weitergrillen, bis sie weich und gar sind. Vom Grill nehmen, in Viertel schneiden und in eine Schüssel geben.

**4.** **Alternativ** **Zubereitung im Ofen**: Ofen auf 200°C vorheizen. Gesalzene Süßkartoffeln für ca. 30 Minuten auf einem Rost im Ofen braten, bis sie weich und braun werden.

**5.** **Für den Salat**: 2 EL des Dressings zu den Süßkartoffeln geben und vermengen. Frühlingszwiebeln und getrocknete Tomaten klein schneiden, zusammen mit Speck, zerbröseltem Käse und Pekannüssen hinzugeben. Mit noch etwas mehr Dressing bedecken und abschmecken. Sofort oder nach Abkühlen servieren.

**Zubereitungszeit/Arbeitszeit:** ca. 90 Minuten

**Nährwerte pro Portion:**

530 kcal/2220 kJ

8 g Eiweiß

35 g Fett

45 g Kohlenhydrate