

## Blattsalat mit Süßkartoffeln

Für 3 Personen

1	Kopf	Grüner Salat
600	g	Süßkartoffeln
2	EL	Sesam-Chili-Öl
150	g	Mozzarella-Kugeln
200	g	Cocktail-Tomaten
3	EL	Sesam
5-6	Blätter	frische Minze

Für das Dressing

30	ml	Sesamöl
20	ml	Zitronensaft
30	ml	Tahin Paste
1	EL	Agavendicksaft
1-2	EL	Wasser
		Pfeffer, Salz



Den Kopfsalat putzen, waschen und in mundgerechte Stücke reißen. Die Cocktail-Tomaten halbieren. Die Süßkartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Die Minzblätter in Streifen schneiden.

In einer Pfanne das Sesam-Chili-Öl erhitzen und die Süßkartoffeln darin rundherum anbraten. Einen Schuss Wasser zugeben und für ca. 5-6 Minuten zugedeckt garen lassen.

Die Sesamsamen in einer Pfanne ohne Öl anrösten.

Die Zutaten des Dressings gut verquirlen.

In einer Schüssel oder auf einer Platte den Blattsalat anrichten, die Süßkartoffeln, Tomaten und Mozzarella-Kugeln darauf verteilen. Mit dem Dressing übergießen und den gerösteten Sesam und die Minze darüber streuen.