

Feldsalat mit Süßkartoffeln



4 Eier	hart kochen.
1 kg Süßkartoffeln	schälen, in Würfel schneiden und in
etwas Olivenöl	ca. 10 Min. braten,
Salz & Pfeffer	Mit würzen, dann Deckel aufsetzen.
300 g Feldsalat	waschen, putzen, trocken schleudern und auf 4 Tellern verteilen.
1 Bd. Radieschen	und
4 Romatomen	klein Schneiden und auf den Salat geben.
	Die hart gekochten Eier pellen und klein schneiden.

Für das Dressing:

2 Tl. Honig,	
6 El. Apfelessig,	
8 El. Olivenöl,	
2 Tl. Senf, scharf,	
Kräuter nach Wahl,	
Salz & Pfeffer	vermischen und das Dressing über den Salat träufeln. Eier und Süßkartoffeln vorsichtig unterheben.