

Süßkartoffelsalat

Zutaten:

3 Süßkartoffel
1 Chilischote
3 Frühlingszwiebel
1 Bund frische Minze
3 Limetten
1 TL Zucker
1 TL Kreuzkümmel
3 EL Olivenöl
Salz
Cashewkerne

Zubereitung:

Süßkartoffeln schälen und mit dem Sparschäler in feine Streifen schneiden. Chilischote waschen, putzen und in dünne Streifen schneiden. Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Minze waschen und grob hacken.

Aus dem Saft der Limetten, Zucker, Kreuzkümmel, Salz und Öl eine Marinade herstellen.

Süßkartoffel, Chili, Lauchzwiebel und Minze zugeben und unter die Marinade heben.

Cashewkerne grob hacken und über den Salat streuen.

