**Scharfer Süßkartoffelsalat mit Spinat**

**Zutaten für 2 Personen:**

1 große Süßkartoffel (300 g)

4 EL Olivenöl

1/2 TL Salz

1 TL Chilipulver

2 EL Limettensaft

1 TL Honig

1/4 TL schwarzer Pfeffer

250 g junge Salatblätter (z.B. Spinat)

50 g Fetakäse

30 g Sojakerne

1 Avocado

**1.** Süßkartoffel schälen und würfeln. Anschließend auf einem Backbleck verteilen und mit 1 EL Öl bestreichen und ¼ TL Salz bestreuen. Ca. 30 Minuten im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C/ Gasherd: Stufe 3) goldbraun backen, zwischendurch wenden.

**2.** Süßkartoffelwürfel aus dem Ofen nehmen und mit Chilipulver würzen, abkühlen lassen.

**3.** Restliches Öl, Limettensaft, Honig, Salz und Pfeffer in einer kleinen Schüssel verrühren.

**4.** Fetakäse und Avocado würfeln. Salatblätter in eine Schüssel geben, Käse, Sojakerne, Avocado und die gebackenen Süßkartoffelwürfel darüber geben.

**5.** Dressing über den Salat geben und servieren.

**Zubereitungszeit/ Arbeitszeit:** ca. 45 Minuten (ohne Wartezeit)

**Nährwerte pro Portion:**

160 kcal/670 kJ

17 g Eiweiß

43 g Fett

16 g Kohlenhydrate

*Rezept von Love & Lemons*