**Süßkartoffel-Brotsalat**

**Zutaten für 6 Personen:**

2 Süßkartoffeln (400 g)

6 EL Olivenöl

3/4 TL Salz

150 g Weizenvollkornbaguette

2 EL weißer Balsamico

1 TL Dijonsenf

1 kleine Knoblauchzehe

1/4 TL Pfeffer

3 große reife Tomaten (600 g)

1 roter Paprika

1 kleine rote Zwiebel

30 g frisches Basilikum

1 Avocado

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

**2.** 1 EL Öl bei mittlerer Hitze in einer Pfanne erwärmen. Baguette in Würfel schneiden und 5 Minuten lang in der Pfanne unter Wenden rösten, bis es goldbraun ist.

**3.** Knoblauch hacken und mit restlichem Öl, Essig, Senf, Pfeffer und restlichem Salz verrühren.

**4.** Tomaten und Paprika würfeln. Zwiebel in dünne Scheiben schneiden und Basilikum klein hacken. Alles in einer großen Schüssel mit der Vinaigrette vermengen und 2 Minuten stehen lassen. Avocado würfeln. Abschließend Süßkartoffeln, Avocado und Brot dazu geben.

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

**Nährwerte pro Portion:**

290 kcal/1210 kJ

5 g Eiweiß

16 g Fett

31 g Kohlenhydrate