

Süßkartoffelsalat mit Brokkoli



Zutaten für 4 Portionen:

1	(Große) Süßkartoffel
200 g	Brokkoli (frisch oder tiefgekühlt)
1-2	Paprika
1 Glas (350 g)*	Kichererbsen
1 EL	Olivenöl
3 EL	Apfelessig (naturtrüb oder klar)
1-2 TL	Kürbis-Gewürz
	Pfeffer (nach Belieben)

* entspricht 220 g Abtropfgewicht

Zubereitungszeit: 25-30 Minuten

1. Süßkartoffel schälen, waschen, würfeln und abkochen.
2. Brokkoli, wenn frisch, in Röschen teilen, waschen und abkochen.
3. Währenddessen Paprika waschen und würfen.
4. Kichererbsen in einem Sieb abgießen sowie mit Wasser abspülen.
5. Olivenöl, Essig und Kürbis-Gewürz zu einem Dressing vermischen.
6. Süßkartoffel mit den restlichen Zutaten sowie dem Dressing vermengen und mit Pfeffer abschmecken.