**Klassischer Süßkartoffelsalat**

**Zutaten für 4-6 Personen:**

1 kg Süßkartoffeln

500 g grüne Bohnen

8 EL Olivenöl

180 g magerer gekochter Schinken

3 kleine Schalotten

2 EL frischer Zitronensaft

2 EL körniger Senf

1 EL Mayonnaise

1- 2 TL frischer Dill

Salz, Pfeffer

**1.** Die Süßkartoffeln schälen und würfeln. Anschließend für ca. 6 Minuten in Salzwasser kochen.

**2.** Die grünen Bohnen dazugeben und 3-4 Minuten weiter kochen lassen. Die Bohnen sollten knackig bleiben. Wasser abgießen.

**3.** 2 EL Öl in einer tiefen Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Schinken in Würfel schneiden und in der Pfanne 3-5 Minuten lang goldbraun anbraten. Vom Herd nehmen und 2 Minuten abkühlen lassen.

**4.** Schalotten klein hacken und mit restlichem Öl, Zitronensaft, Senf, Mayonnaise, Salz, Pfeffer und 2 EL Wasser zum Schinken geben und verrühren.

**5.** Süßkartoffeln, Bohnen und gehackten Dill hinzugeben, untermischen und servieren.

**Zubereitungszeit/Arbeitszeit:** ca. 50 Minuten

**Nährwerte pro Portion:**

360 kcal/1510 kJ

11 g Eiweiß

16 g Fett

38 g Kohlenhydrate