



# Süßkartoffelsalat mit Ziegenkäse und Hähnchenkeulen



**North Carolina SweetPotato Commission**

c/o mk<sup>2</sup> marketing & kommunikation gmbh

fon: 0228-94 37 87-0 · info@suesskartoffeln-usa.de

[www.suesskartoffeln-usa.de](http://www.suesskartoffeln-usa.de)

# Süßkartoffelsalat mit Ziegenkäse und Hähnchenkeulen

- 1.** Kartoffeln 20 Minuten kochen. Inzwischen Hähnchenunterkeulen waschen und trocken reiben. Mit Speck umwickeln und je 1 Salbeiblättchen unter den Speck schieben.
- 2.** Grillrost mit Öl bestreichen und Keulen auf dem heißen Grill rundherum goldbraun grillen.
- 3.** Inzwischen Senf, ½ TL Salz und Aprikosenkonfitüre verrühren. Olivenöl nach und nach unterrühren. Kresse vom Beet schneiden, in die Vinaigrette streuen. Kartoffeln abgießen, abkühlen lassen und pellen. Kartoffeln in Scheiben schneiden und von beiden Seiten grillen. Kartoffelscheiben und Vinaigrette vermengen.
- 4.** Avocados halbieren. Kern herauslösen, Fruchtfleisch aus der Schale lösen und in Scheiben schneiden. Ziegenkäsetaler halbieren. Avocado und Ziegenkäse zu den Kartoffeln geben und alles vorsichtig vermengen. Geflügel mit Chilisoße bestreichen. Salat und Hähnchenkeulen gemeinsam servieren.

**Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten**

## Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Süßkartoffeln
- 8 Hähnchenunterkeulen (à ca. 100 g)
- 8 Scheiben Frühstücksspeck (ca. 80 g)
- 8 Salbeiblätter
- 1 TL Senf (mittelscharf)
- Salz
- 1 EL Aprikosenkonfitüre
- 6 EL Olivenöl
- 1 Beet Kresse
- 2 Avocados
- 10 Ziegenfrischkäsetaler (à 20 g)
- 3 EL süße Chilisoße
- Öl für den Grillrost



## Nährwertangaben pro Portion:

Energie: 1120 kcal / 4690 kJ  
Eiweiß: 52,7 g · Fett: 71,1 g  
Kohlenhydrate: 67,6 g