**Bunter Süßkartoffel-Bauernsalat**

**Zutaten für 6 Personen:**

600 g Süßkartoffeln

4 EL Olivenöl

1 TL Salz

3/4 TL Pfeffer

2 Maiskolben

2 Radicchio-Köpfe

125 ml Buttermilch

75 g Joghurt (3,5 %)

60 g Mayonnaise

4 TL Zitronensaft

2 TL Dijonsenf

1/2 TL Honig

1 kleine Knoblauchzehe

2 EL frischer Dill

1 EL Schnittlauch

1 Kopf Römersalat

1 kleine rote Zwiebel

8 Speckstreifen

4 hart gekochte Eier

250 g gekochtes Hähnchen

1 Avocado

350 g Kirschtomaten

115 g geriebener Blauschimmelkäse

300 g Zucchini

**1.** Ofen auf 200°C vorheizen. Süßkartoffeln schälen und würfeln, auf einem Backblech verteilen und mit 1 EL Öl beträufeln. Mit 1/4 TL Salz und 1/4 TL Pfeffer würzen. 30 Minuten lang goldbraun backen, zwischendurch wenden. Abkühlen lassen.

**2.** 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Mais darin bei großer Hitze für 5-10 Minuten anbraten, dann abkühlen lassen. Radicchio der Länge nach vierteln und in derselben Pfanne bei mittlerer Hitze anbraten. Maiskörner mit einem Messer abtrennen und Radicchio grob schneiden.

**3.** Dill und Schnittlauch klein schneiden und mit Buttermilch, Joghurt, Mayonnaise, Zitronensaft, Senf, Honig, Knoblauch, restlichem Salz, Pfeffer und Olivenöl in einer Schüssel verrühren.

**4.** Römersalat zupfen. Zwiebel in dünne Scheiben schneiden und mit dem Salat sowie 2 EL des Dressings vermengen und anrichten. Speck, Hühnchen, Avocado und Zucchini klein schneiden. Tomaten und Eier halbieren. Alles zusammen mit Süßkartoffeln, Mais, Radicchio und Käse zum Salat geben. Restliches Dressing separat servieren.

**Zubereitungszeit/Arbeitszeit:** ca. 90 Minuten

**Nährwerte pro Portion:**

70 kcal/2940 kJ

26 g Eiweiß

57 g Fett

39 g Kohlenhydrate