**Süßkartoffelsalat mit Rosenkohl**

**Zutaten für 6 Personen:**

400 g Süßkartoffeln

3 EL Olivenöl

600 g Rosenkohl

2 EL weißer Balsamicoessig

1 TL Senf

60 g geröstete Pecannüsse

50 g getrocknete Cranberries

40 g Blauschimmelkäse

Salz, Pfeffer

1. Ofen auf 200°C vorheizen. Süßkartoffeln schälen und würfeln, auf einem Backblech verteilen und mit 1 EL Olivenöl und Salz besprenkeln. 30 Minuten lang im heißen Ofen goldbraun backen, zwischendurch wenden. Abkühlen lassen.
2. Rosenkohl in Salzwasser 15-20 Minuten garen, abgießen und abkühlen lassen. Restliches Olivenöl, Balsamico, Senf, Salz und Pfeffer verrühren.
3. Rosenkohl halbieren und in Scheiben schneiden. Mit zerkleinerten Pecannüssen, Cranberries und dem Dressing vermengen. Die Süßkartoffeln hinzugeben und anrichten. Mit Käse bestreuen.

**Zubereitungszeit/Arbeitszeit** (ohne Wartezeit): ca. 50 Minuten

**Nährwerte pro Portion:**

260 kcal/1090 kJ

6 g Eiweiß

15 g Fett

24 g Kohlenhydrate