



Gebackene Süßkartoffel vom Grill mit mexikanischem Salat



4p



50-60m

ZUTATEN

- 4 große Süßkartoffeln
- 3 Avocados
- 1/2 Zitrone
- 2 Spitzpaprika
- 1 Dose Mais (340 gr)
- 1 Dose Kidneybohnen (400 g)
- 2 kleine rote Zwiebeln
- 125 g Cherrytomaten
- 1 Salatkopf oder Fertig-Salatmischung nach Wahl

ZUBEREITUNG

- 1 • Den Grill ordentlich vorheizen. Die Süßkartoffeln waschen, trocknen, mit einer Gabel jeweils mehrfach einstechen und rundherum mit insgesamt 2 EL Olivenöl einreiben. Die Süßkartoffeln einzeln in Aluminiumfolie wickeln.
- 2 • Die Süßkartoffeln auf den Grillrost legen und ca. 30-45 Minuten garen, dabei die Kartoffeln zwischendurch mehrmals wenden. Die fertig gebackenen Süßkartoffeln abkühlen lassen.
- 3 • Zwischenzeitlich die Spitzpaprika würfeln und die Cherrytomaten halbieren. Mais und Kidneybohnen in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die roten Zwiebeln feinwürfeln. Zwei Avocados pürieren und mit Salz, Pfeffer und ca. sechs Tropfen Zitronensaft würzen. Die restliche Avocado in Würfel schneiden.
- 4 • Die Süßkartoffeln aufschneiden und mit dem Avocadopüree füllen. Paprika, Mais, Kidneybohnen, Zwiebeln und Tomaten darüber verteilen.
- 5 • Zutaten, die übrig sind, mit dem gerupften Salatblättern mischen und mit einem Dressing nach Wahl anmachen.

**Wie lange die Süßkartoffeln auf dem Grill zum Garen benötigen hängt in erster Linie von der Temperatur und der Art des Grills ab. Aber auch von der Größe der Süßkartoffeln. Die Süßkartoffeln sind gar, wenn sie im Inneren weich sind.*

