



Genuss-Rezept

Salatsensation mit Geflügel Mini-Salami und Süßkartoffeln

Zutaten für 4 Personen

300 g	Gutfried Junior Geflügel Mini-Salami
1 Pck.	bunter Baby Leaf Blattsalat
100 g	Kirschtomaten, in Scheiben geschnitten
100 g	helle Champignons, gewaschen und in Scheiben geschnitten
2 Stk.	mittelgroße Süßkartoffeln, geschält und gekocht
1 Stk.	kleines Bund Basilikum, gehackt

Dressing

5 EL	Olivenöl
2 EL	Balsamico
1 TL	Zitronensaft
1 TL	Honig
1TL	Kurkumapulver
etwas	Salz und Pfeffer



Zubereitung

Für das Dressing alle Zutaten in einer Schüssel verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat waschen und trockenschleudern – mit den Tomaten und Champignons vermischen. Mit dem Dressing einige Minuten marinieren.

Geflügel Mini-Salami in drei gleiche Stücke schneiden. Die gekochten Süßkartoffeln in sehr dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne von beiden Seiten kurz kross anbraten. Geflügel Mini-Salami für 3 Minuten dazugeben.

Den Salat auf Tellern mit den Süßkartoffeln und Geflügel Mini-Salami anrichten, mit dem gehackten Basilikum bestreut servieren.

GUTFRIED – die beliebteste Geflügelwurst Deutschlands

HN Produktion GmbH & Co. KG | 33775 Versmold | Tel.: 05423 969-0 | www.gutfried.de