

Süßkartoffel-Toast mit Wildkräutersalat

(1 Person)

glutenfrei



1 kleine Süßkartoffel

Olivenöl

Beliebig belegen

Handvoll Wildkräuter

1 großes Blatt vom Römersalat

3 getrocknete Tomaten

Balsamico und Olivenöl

Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Süßkartoffel schälen und in ca. 8mm große Scheiben schneiden. Mit Olivenöl bestreichen.

15 min im Ofen backen.

Nach Geschmack belegen. (Foto: Hüttenkäse mit Wildkräutersalat. Schafskäse mit Sellerie und Radieschen. Gemüseaufstrich mit Feta und Tomate. Darüber etwas Toppinggewürz, z.B. Stullenspice

Dazu ein grüner Salat: Wildkräuter (Foto: Löwenzahn, Wegerich, Schnittlauch und Petersilie), Römersalat und getrocknete Tomaten klein schneiden und vermengen. Etwas Essig und Öl darüber geben.

