

Chimichurri-Kartoffel, Pinienkerne, Avocado-Mango-Salat

Für zwei Personen

Für das Chimichurri:

| | | |
|------------------|--------------------------|----------------------------------|
| 2 Bund Koriander | 3 Bund glatte Petersilie | 1 Bund Oregano |
| ½ rote Zwiebel | 1 EL Agavendicksaft | 2 EL rosenscharfes Paprikapulver |
| 2 EL Olivenöl | Salz | Pfeffer |

Für die Süßkartoffel:

| | |
|------------------------|------|
| 2 kleine Süßkartoffeln | Salz |
|------------------------|------|

Für die Knoblauchbutter:

| | | |
|--------------|--------------------|---------------|
| 125 g Butter | 2-3 Knoblauchzehen | 1 EL Olivenöl |
| Salz | Pfeffer | |

Für die Pinienkerne:

100 g Pinienkerne

Für den Avocado-Mango-Salat:

| | | |
|------------|---------|--------------------|
| 2 Avocados | 1 Mango | 1 rote Chilischote |
| Salz | Pfeffer | |

Für das Chimichurri:

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Koriander, Petersilie und Oregano abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zwiebel abziehen und klein schneiden. Koriander, Petersilie und Oregano mit Zwiebel, Agavendicksaft, Paprikapulver, Salz, Pfeffer und Olivenöl zu einer Masse pürieren. Sollte das Chimichurri zu bitter sein, mit etwas Agavendicksaft nachsüßen.

Für die Süßkartoffel:

Kartoffeln halbieren und rund 20 Minuten in Salzwasser garen.

Anschließend die Kartoffelhälften auf ein Rost in den Ofen legen und ca. 5 Minuten backen. Dann die Schnittflächen etwas eindrücken.

Für die Knoblauchbutter:

Knoblauch abziehen und pressen. Butter in einem kleinen Topf schmelzen, dann Olivenöl und Knoblauch hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Pinienkerne:

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldgelb anrösten.

Für den Avocado-Mango-Chili-Salat:

Avocados halbieren und den Stein entfernen. Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen und in Würfel schneiden. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und das Fruchtfleisch würfeln.

Avocado- und Mangostücke vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Chili abbrausen, trockentupfen, der Länge nach halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Hacken und zum Salat geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Linda Amamra am 06. Juli 2021