

Kartoffel-Salat mit Ochsenherz-Tomaten und Ziegenkäse

Für 4 Personen

3 Süßkartoffeln, orange	2 EL Erdnussöl	1 Limette
2 Avocado, reif	2 Rollen Ziegenkäse	2 Ochsenherztomaten
6 Scheiben Parma-Schinken	0,5 Thaichili	0,5 Bund Koriander
0,5 Bund Minze	Olivenöl	Meersalz
Puderzucker		

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Süßkartoffeln schälen und in einen Zentimeter Scheiben schneiden. Für zehn bis 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Den Saft einer halben Limette auspressen. Die Avocados in Scheiben schneiden und mit Limettensaft beträufeln. Den Ziegenkäse in Scheiben schneiden und im vorgeheizten Backofen leicht erwärmen. Die Tomaten in Scheiben schneiden und in etwas Olivenöl kurz anbraten. Den Schinken schräg halbieren und für fünf bis sieben Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Den Saft der anderen Limettenhälfte mit Olivenöl, Puderzucker, Chili, gehacktem Koriander, Minze und Salz anrühren. Ein Türmchen aus Kartoffelscheiben, Tomate, Avocado und Ziegenkäse bauen. Mit Dressing beträufeln. Parma-Schinken-Segel daneben stellen.

Andreas C. Studer am 24. Juni 2011