

Süßkartoffel-Salat mit Scampi, Limetten-Pfeffer-Dip

Für 2 Personen:

Süßkartoffelsalat:

300 g Süßkartoffeln	3 EL Mango-Chutney	3 EL hellen Balsamicoessig
2 Msp. Curry	1 TL geriebener Ingwer	3 EL Olivenöl
8 kleine Scampi	2 EL Pflanzenöl	Salz, Pfeffer
3 EL Maiskörner	3 EL Kidneybohnen	1 Handvoll Rucola
Dip	1 EL Mayonnaise	2 EL Crème fraîche
Saft von $\frac{1}{2}$ Limette	1 TL geschrot. Pfeffer	Salz, Honig

Süßkartoffeln schälen, würfeln und in leicht gesalzenem, kochendem Wasser etwa 7 Minuten garen. Anschließend abgießen.

Süßkartoffeln etwas auskühlen lassen und mit Mango-Chutney, Olivenöl, Curry und Balsamico mischen.

Die Scampi nach Geschmack in mundgerechte Stücke schneiden oder ganz lassen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Scampi darin braten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Dip Mayo, Crème fraîche und Limettensaft vermengen, Pfeffer unterrühren und mit Salz und Honig abschmecken.

Süßkartoffeln, Mais, Bohnen und Rucola schichtweise in Gläser füllen, dabei den Dip in die Mitte geben und Scampi draufsetzen.

Christian Henze am 03. Juli 2020