

## Süßkartoffelauflauf

### Zutaten:

Für 4 Portionen  
800 g Süßkartoffeln  
400 g Champignons  
60 g + 1 EL Weihenstephan Streichzarte mit Olivenöl  
2 TL getrocknete, italienische Kräuter  
Salz, Pfeffer  
150 g junge Salatblatt-Mischung  
80 g Radieschen-Sprossen  
1 großer Bund Radieschen  
4 Stiele Petersilie  
3 EL Honig-Senf  
5 EL Apfelessig  
4 EL Rapsöl  
250 g Weißwürste  
200 g Laugenkonfekt

### Zubereitung:

Süßkartoffeln schälen, in Würfel schneiden. Pilze säubern, putzen und halbieren. 60 g Weihenstephan Streichzarte mit Olivenöl in einem kleinen Topf schmelzen. Süßkartoffeln, Pilze, Butter und Kräuter mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Im heißen Ofen ca. 30 Minuten backen.

Inzwischen Salat und Sprossen jeweils waschen und gut abtropfen lassen. Radieschen putzen und waschen. Einige rundherum so zickzackförmig einschneiden, dass zwei Hälften entstehen. Restliche Radieschen in Scheiben schneiden oder hobeln. Petersilien sehr fein hacken.

Für das Dressing Honig-Senf und Essig verrühren. Öl in einem dünnen Strahl unterschlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Würste aus der Pelle lösen und in Scheiben schneiden. 1 EL Weihenstephan Streichzarte mit Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Wurst darin unter Wenden goldbraun bei mittlerer Hitze anbraten.

Salat auf vier Schalen verteilen. Restliche Zutaten darauf anrichten, mit der Vinaigrette beträufeln und mit Petersilie bestreuen.

Zubereitungszeit: 50 Minuten  
Niveau: einfach

Kalorien pro Portion: ca. 22 g Eiweiß; 33 g Fett; 80 g Kohlenhydrate; 750 kcal