Gegrillte Süßkartoffeln mit Avocado-Mango Salsa

Zutaten & Zubehör

Angaben für ca. 4 Portionen

4 Süßkartoffeln
Salz, Pfeffer
Chilipulver

Salsa:
1 Avocado
1 Mango
2 Lauchzwiebeln
2 Tomaten
Chiliflocken
1 Knoblauchzehe
4 EL Olivenöl
2 EL Zitronensaft
2 EL Orangensaft

Wurstempfehlung:

Schmeckt super zur Eberswalder Rostbratwurst von PENNY.

Dauer & Schwierigkeit

Dauer, ca. 15 Minuten
Schwierigkeit, mittel

Zubereitung

Schritt 1:
Süßkartoffeln waschen, schälen und in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden und mit Olivenöl bestreichen. Mit etwas Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen.

Schritt 2:
Auf den Grill legen und ca. 12 Minuten lang bei gleichmäßigem Wenden cross grillen.

Schritt 3:
Zur Salsa: Knoblauch sehr fein hacken oder pressen. Dann mit dem Zitronen- und Orangensaft mischen. Das Olivenöl hinzugeben. Avocado und Mango schälen und fein würfeln und mit dem Dressing vermengen.

Schritt 4: .
Die Frühlingszwiebel fein schneiden und die Tomaten würfeln.
Mit dem übrigen Gemisch vermengen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kalorien	Protein	Fat	Carbs
562	25,8 g	45,6 g	14,6 g