



hr1-DOLCE VITA

Serkan Güzelcoban

## **Gerösteter Lauch mit Apfel-Süßkartoffel-Salat, Oliven und Nüssen**

### **ZUTATEN**

**für 4 Personen:**

- 4 mittelgroße Lauchstangen
- 2 knackige Bio-Äpfel, z. B. Granny Smith
- 2 Süßkartoffeln
- 150 g Butter
- Meersalz und schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 150 g schwarze Oliven ohne Kern
- 100 g gesalzene Erdnüsse
- 100 g gerösteter Snackmais (im orientalischen Supermarkt)
- 100 g Wasabinüsse
- Olivenöl extra vergine
- 1 Limette, Saft

### **ZUBEREITUNG**

Backofen auf 250 °C Umluft vorheizen.

Lauchstangen waschen und das obere Drittel abschneiden, die Wurzeln am unteren Ende aber dranlassen.

Süßkartoffeln waschen und mit etwas Butter, Salz und Pfeffer in Alufolie wickeln und mit dem Lauch auf einem Ofengitter in den Backofen schieben.

Den Lauch so lange garen, bis er rundherum leicht angebrannt ist, dann herausnehmen und abkühlen lassen. Die Süßkartoffeln etwa 45 Minuten garen, sie dürfen nicht zu weich werden.

Äpfel waschen, Kerngehäuse entfernen, in feine Würfel schneiden. Oliven fein hacken, Erdnüsse, Mais und Wasabinüsse in einem Mörser zerkleinern. Mit den Oliven, Apfelwürfeln und etwas Olivenöl in einer Schüssel vermengen. Süßkartoffeln aus der Folie nehmen, Schale abziehen und die Süßkartoffeln in kleine Stücke schneiden. Mit etwas Limettensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.



hr1-DOLCE VITA

Die Lauchstangen mit einem Messer der Länge nach bis zur Hälfte einschneiden. Die Süßkartoffeln in die Lauchtaschen füllen, die Nuss-Mischung darüber geben und servieren.

**SERKANS TIPPS:** Um Müll zu vermeiden, kann man die Süßkartoffeln auch in einer Glasform mit Deckel in etwas Wasser garen. Den restlichen Lauch einfach für eine selbst gemachte Gemüsebrühe verwenden.

**VARIANTE:** Wer Rosinen mag, kann diese noch zur Nuss-Oliven-Mischung dazugeben. Alternativ gehen auch Gojibeeren.

aus:

Serkan Güzelcoban

**Echt Serkan**

**Orient trifft Okzident: 60 Rezepte für die schnelle Alltagsküche**

ca. 192 Seiten

Hädecke-Verlag

ISBN 978-3-7750-0815-0

circa-Preis: 24,00 Euro