

SWEET COUCH POTATO

Was gibt es Schöneres als einen Tag auf der Couch? Ganz einfach – einen Tag auf der Couch mit unserer Kreation aus mollig warm angebratener Süsskartoffel, kuschelig gegarten Tomaten, chilligen Blattsalaten und geselligen Wildkräutern. Dazu unser feines THOMY Mediterrane Kräuter Dressing und das Fazit: Sofa, so good!

Zutaten

- 1 Süsskartoffel
- 4 Tomaten
- 1 Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 4 braune Champignons
- 1 Kopf Lollo Bionda
- 1 Kopf Radicchio
- 100 g Wildkräutersalat
- 40 g Rucola
- 80 g Kürbiskerne
- Öl zum Braten
- Salz, Pfeffer
- THOMY Mediterrane Kräuter Dressing

So geht's

1. Süsskartoffel in Scheiben schneiden und mit Schale goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Tomaten 30 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad garen.
3. Rucola, Lollo Bionda, Radicchio und Wildkräutersalat waschen und abtropfen lassen. Rote Zwiebel in Ringe, Champignons in Scheiben und Paprika in Streifen schneiden.
4. Zutaten vermengen und mit THOMY Italian Dressing verfeinern. Kürbiskerne darüber streuen.



40 Minuten



4 Portionen

Süßes Nichtstun und noch süßerer Genuss – da werden deine Freunde garantiert neidisch. Um auf Nummer sicher zu gehen, teile ein Bild von dir und deinem Schlemmersalat als Sweet Couch Potatoes auf Facebook oder Instagram mit #LOVEthomy.

