

## Marions Mexikanischer Süßkartoffelsalat

(für 4 Personen)

### Zutaten Salat

500 g Süßkartoffeln  
Salz  
100 g Maiskörner  
150 g schwarze Bohnen  
2 rote Zwiebeln  
20 Kirschtomaten  
2 Avocados  
etwas Zitronensaft  
1 Bund Koriander  
Pfeffer aus der Mühle

### Zutaten Dressing

2 EL Apfelessig  
2 EL Zitronensaft  
Meersalz  
Pfeffer aus der Mühle  
100 ml Olivenöl

wahlweise Maisbrot oder anderes Brot  
als Beilage

### Zubereitung

Süßkartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden. Die Würfel in gesalzenem Wasser bissfest garen, abschütten und sofort kurz mit kaltem Wasser abschrecken, abtropfen lassen und beiseitestellen.

Mais und Bohnen abspülen und abtropfen lassen. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Tomaten waschen und halbieren. Die Avocados würfeln und mit etwas Zitrone beträufeln. Den Koriander waschen, die Blätter abzupfen und fein hacken. Alle geschnittenen Zutaten bis auf die Avocadowürfel und den Koriander in einer Schüssel gut vermischen.

Für das Dressing den Apfelessig, Zitronensaft, Salz und Pfeffer in einem hohen Gefäß verrühren. Dann das Olivenöl langsam einlaufen lassen und abschmecken. Das Dressing zum Salat geben und alles gut vermischen.

Zum Schluss Avocado und Koriander vorsichtig unterheben.

Nach Geschmack etwas Brot in Scheiben schneiden und in der Pfanne anrösten.

**Guten Appetit!**