



## Süßkartoffel-Tomatenklößchen auf Lauchbett mit Sojasalami

### Zutaten (für vier Personen)

300 g gekochte Süßkartoffel  
80 g Mehl  
80 g Hartweizengrieß  
1 TL Tomatenmark  
2 EL getrocknete, gehackte Tomaten  
2 EL gehackte Kräuter  
1 EL Olivenöl

250 g Winterlauch  
1 ½ EL Olivenöl  
160 ml Haferkochcreme  
100 ml Schlagcreme  
2 cl Gemüsebrühe

80 g vegane Salami (Soja)  
1 gelbe Paprika in Streifen  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung (circa 40 Minuten)

Gekochte, geschälte und gut ausgedämpfte Süßkartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken. Mehl und Grieß zufügen und gut untermengen. Getrocknete, fein gehackte Tomaten und Tomatenmark zufügen, mit Pfeffer und Salz würzen, Kräuter mit unterheben. Masse kurz quellen lassen. Auf einer mehlierten Arbeitsfläche von der Masse Stangen rollen, Gnocchi (Klößchen) abschneiden. In sprudelndes Salzwasser einlegen und ziehen lassen, bis sie obenauf schwimmen.

Winterlauch säubern, in Röllchen schneiden und in heißem Olivenöl angehen lassen. Mit etwas Gemüsebrühe und der Kochcreme angießen, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Schlagcreme verfeinern und als Bett in einem tiefen Teller anrichten.

Klößchen mit der Schaumkelle aus dem Wasser nehmen und gut abtropfen lassen. In heißem Olivenöl anschwemmen und auf dem Lauchbett anrichten.

Salami- und Paprikastreifen in heißem Olivenöl ansautieren und über die Klößchen verteilen.

### Nährwerte pro Portion

473 kcal - 23 g Fett - 14 g Eiweiß - 60 g Kohlenhydrate - 5 BE

**Dieses Gericht ist vegan.**