

Linsensalat



Zutaten für drei Personen:

250 g Linsen
1 größere Schalotte
250 ml Gemüsebrühe
100 ml Weißwein
50 g getrocknete Tomaten in Öl
2 Scheiben Frühstücksspeck

Vinaigrette:

2 EL Balsamico
Salz
Pfeffer aus der Mühle
4 EL Olivenöl

1. Linsen in Gemüsebrühe und Weißwein bissfest kochen, ca. 30 Minuten. Eventuell Flüssigkeit nachgießen.
2. In ein Sieb geben und abtropfen lassen.
3. Tomaten aus dem Öl nehmen, trocken tupfen und fein würfeln.
4. Frühstücksspeck sehr fein würfeln und in Butter anbraten.
5. Zwiebel abziehen und feinstmöglich würfeln.
6. Aus 2 EL Balsamico, frischem Pfeffer und Salz sowie 4 EL Olivenöl eine Sauce mixen.

7. Die noch warmen Linsen zusammen mit den anderen Zutaten in die Sauce geben.

8. Salat mindestens eine Stunde ziehen lassen.

Hinweise:

Die Zubereitungsdauer der Linsen hängt von der Sorte ab. Packungshinweise beachten.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 90 min, Vorspeisen, Wurstwaren, mediterran

Rezept und Foto: Walter
Stand 06.01.2023