

Linsensalat

Rezept für vier Personen

100 g Puy-Linsen (es gehen auch Beluga, Hauptsache klein)
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Lauchstange
60 Schinkenspeck (für Vegetarier ersw. Sonnenblumenkerne oder Kürbiskerne)
1 EL Butter (ersw. Öl)
Salz, Pfeffer
2 EL Weißweinessig
1/2 Teelöffel Zucker
1 Msp. Curry (gerne etwas mehr)
1/2 TL getr. Thymian
2 Zweige Kerbel (ersw. Petersilie)
160 g geräucherte Gänsebrust (ersw. Bündner Fleisch, Seranoschinken)

Die Linsen in 1/2 ltr. Wasser nach Packungsangabe einweichen. Zwiebel und Knoblauchzehe schälen. Zwiebel fein würfeln. Lauch in feine Ringe schneiden. Speck würfeln und auslassen. Zwiebel und Lauch mit der Butter dazu geben und einige Minuten dünsten. Die Linsen mit dem Einweichwasser und der Knoblauchzehe dazu geben und 35 bis 40 Minuten köcheln. Mit Salz, Pfeffer, Essig, Zucker, Curry und Thymian gut abschmecken. (ich gebe noch etwas gekörnte Brühe dazu). Die Knoblauchzehe entfernen. Mit der Fleischbeilage anrichten und mit den Kerbelblättchen bestreuen.

Das Originalrezept ist aus dem Buch "Vorspeisen" aus der Sigloch Edition. Die Variationen in Klammern sind von mir.

Guten Appetit