

Linsen-Salat mit warmem Ziegenkäse

😊 happy-mahlzeit.com/2021/12/14/linsen-salat-mit-warmem-ziegenkaese

Zutaten für 2 Personen

Für den Ziegenkäse:

- 4 Scheiben Ziegenfrischkäse-Taler
- 4 Scheiben Bacon
- 1/2 EL flüssiger Honig
- 1 Zweig Rosmarin
- Olivenöl
- Pfeffer

Für den Linsen-Salat:

- 100 g rote Linsen
- 1 Lauchzwiebeln
- 3 Cocktailtomaten
- 1/2 Bund Rucola
- 2 EL Apfelessig
- 3 EL Olivenöl
- 1/2 TL mittelscharfer Senf
- 1 Prise Zucker
- Salz
- Pfeffer
- Crema di Balsamico

Für die Garnitur:

- 3 grüne Oliven, entsteint
- 3 schwarze Oliven, entsteint

Zubereitung:

Rote Linsen in Wasser einweichen.

Für den Ziegenkäse den Bacon ausbreiten und den Käse darin einschlagen. In einer Pfanne mit Öl und Rosmarin anbraten. Honig zufügen und karamellisieren lassen. Mit Pfeffer würzen.

Für den Salat das Einweichwasser der Linsen wegschütten. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und die Linsen darin gar kochen. Nach dem Kochen abschütten und die Linsen kühl stellen.

Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Tomaten waschen, Strunk entfernen und Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Rucola putzen, waschen und trocken schleudern. Aus Essig, Senf, Salz, Pfeffer, Zucker und Öl eine Vinaigrette herstellen. Linsen, Lauchzwiebeln, Tomaten und Rucola mit der Vinaigrette vermengen.

Den Linsensalat mit warmem Ziegenkäse auf Tellern anrichten, mit den Oliven garnieren und servieren.

Rezept: Thomas Grischko

Quelle: Die Küchenschlacht vom 22. Dezember 2016

Episode: Dreierlei vom Weihnachtsmarkt