

Linsen-Salat mit Schafskäse

Für zwei Personen

200 g Kartoffeln, klein, fest 100 g Du Puy Linsen 2 Schalotten
100 g Schafskäse 2 EL Estragonessig Olivenöl, Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln waschen und mit Schale in einem Topf mit ausreichend Salzwasser gar kochen. Einen weiteren Topf mit Salzwasser aufsetzen und das Wasser zum Kochen bringen. Die Linsen in den Topf geben und circa 15 Minuten gar, aber nicht matschig kochen. Die Schalotten abziehen und sehr fein schneiden. Anschließend die zwei Esslöffel Essig zu den Schalotten geben und circa sechs bis sieben Esslöffel Olivenöl dazugeben. Die Vinaigrette mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Linsen abgießen und wieder in den Topf geben. Den Schafskäse in Würfel schneiden und unter die Linsen heben. Die Kartoffeln abgießen, schälen und in Scheiben schneiden. Die Kartoffeln zusammen mit dem Linsensalat auf einem Teller anrichten. Die Vinaigrette darüber geben und servieren.

Norbert Glittenberg am 29. Januar 2013