

Linsen-Salat

Für zwei Personen

150 g Belugalinsen	$\frac{1}{2}$ Granatapfel	100 g Honig-Ziegenkäse
$\frac{1}{2}$ Möhre	$\frac{1}{2}$ Zehe Knoblauch	2 Frühlingszwiebeln
1 Zitrone (Saft und Abrieb)	1 TL Weißweinessig	Salz, Pfeffer

Möhre schälen und kleinschneiden. Linsen und Möhre in einen Topf mit gesalzenem Wasser geben und etwa 10 Minuten kochen. Linsen aus dem Topf holen, in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Knoblauch abziehen und zusammen mit der Frühlingszwiebel kleinschneiden.

Linsen, Knoblauch, Möhre und Frühlingszwiebel in der Pfanne schwenken, den Essig, die Zitronenzeste, Salz, Pfeffer und den Zitronensaft dazugeben.

Granatapfelkerne aus dem Apfel holen und zusammen mit dem Ziegenkäse hinzugeben. Noch einmal schwenken.

Lars Krämer am 27. März 2017