

Linsen-Salat mit Schafskäse

Für zwei Personen

100 g rote Linsen	2 Knollen Fenchel	1 Granatapfel
1 Zitrone	300 g Schafskäse	4 Zweige glatte Petersilie
5 EL Olivenöl	Zucker, Salz, Pfeffer	

Einen Topf mit Salzwasser erhitzen. Die Linsen in einer ausreichenden Menge Salzwasser acht Minuten garen kochen lassen. Anschließend abgießen, abschrecken und gut abtropfen lassen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Linsen in eine Schüssel geben und mit drei bis vier Esslöffeln Zitronensaft, Salz, Zucker und Pfeffer kräftig würzen. Alles mindestens 15 Minuten durchziehen lassen. Den Fenchel putzen, waschen, trocken tupfen, die äußere Schicht entfernen und die Knollen längs in dünne Scheiben hobeln. Abschließend den Strunk herausschneiden. Den Fenchel mit wenig Salz und etwas Zucker vorsichtig vermengen und gut durchkneten. Den Granatapfel halbieren und die Kerne herausklopfen. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und klein hacken. Den Schafskäse in zwölf gleich große Scheiben schneiden. Den Fenchel, die Granatapfelkerne und das Olivenöl unter die Linsen mischen. Den Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Linsensalat zusammen mit dem Schafskäse auf einem Teller anrichten. Die Petersilie darüber streuen, mit etwas Olivenöl beträufeln und servieren.

Anne Stein am 15. Oktober 2013