

Linsen-Salat mit warmem Ziegenkäse

Für zwei Personen

Für den Ziegenkäse:

4 Scheiben Ziegenfrischkäse-Taler	4 Scheiben Bacon	$\frac{1}{2}$ EL flüssiger Honig
1 Zweig Rosmarin	Olivenöl	Pfeffer

Für den Linsensalat:

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

Für die Garnitur:

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

Rote Linsen in Wasser einweichen.

Für den warmen 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 Linsensalat 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.

Thomas Grischko am 22. Dezember 2016