

Balsamico-Linsen mit gebackenem Mozzarella

Für 4 Personen

Für die Linsen:

| | | |
|--------------------------|----------------|-----------------------|
| 200 g Berglinsen | 5 EL Balsamico | 2 EL Zuckerrübensirup |
| Salz | Pfeffer | 5 EL Olivenöl |
| ½ Bund glatte Petersilie | | |

Für das Pesto:

| | | |
|-----------------------|---------------------------|------------------|
| 2 EL Pinienkerne | 100 g getrock. Öl-Tomaten | 100 g Parmesan |
| 1/2 rote Chilischote | 1 Knoblauchzehe | 3 EL Tomatenmark |
| 2 EL weißer Balsamico | 3 EL Wasser | Salz, Pfeffer |
| 1 Prise Zucker | 6 EL Olivenöl | |

Für den Mozzarella:

| | | |
|-----------------------|------------------------|--------------------|
| 250 g Mozzarella | 1 Ei | Salz, Pfeffer |
| 2 EL Dinkelmehl (630) | 3 EL gemahlene Mandeln | 300 g Frittierfett |

Die Linsen abspülen und dann in einem Topf mit kochendem Wasser ca. 20 Minuten weichkochen.

In der Zwischenzeit für das Pesto die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Die getrockneten Tomaten in grobe Stücke schneiden.

Den Käse grob reiben Die Chilischote waschen, der Länge nach aufschneiden, entkernen und das Fruchtfleisch fein würfeln.

Knoblauch schälen und grob hacken.

Tomaten, Käse, Chili, Knoblauch, Tomatenmark, Pinienkerne, Essig und Wasser in einen Zerkleinerer (Cutter) geben und alles zu einer feinen Paste pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und das Olivenöl einrühren.

Die gekochten Linsen abgießen und in eine Schüssel geben.

Für das Linsen-Dressing Balsamico, Zuckerrübensirup, Salz und Pfeffer verrühren. Dann das Olivenöl unter Rühren in einem feinen Strahl einlaufen lassen. Das Dressing zu den Linsen geben und gut untermischen.

Petersilie abbrausen, trockenschütteln, die Blätter abzupfen, in Streifen schneiden und unter die Linsen mischen.

Die Mozzarella gründlich abtropfen lassen, dann in etwa 2 cm große Würfel schneiden.

Das Ei verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Käsewürfel panieren, dazu zunächst im Mehl wenden, durch die verquirlten Eier ziehen, dann in den Mandeln wälzen.

Frittierfett in einem Topf erhitzen. Es ist heiß genug, wenn an einem hölzernen Kochlöffelstiel, den man ins Fett hält, Blasen aufsteigen.

Die panierten Würfel portionsweise je ca. 1 Minute im heißen Fett goldgelb ausbacken.

Zum Servieren die Linsen auf Teller verteilen und die Mozzarellawürfel darauflegen. Das Pesto dazu reichen.

Christian Henze am 08. März 2022