

# Balsamico-Linsen mit gebackenem Mandel-Mozzarella

## Für 4 Personen

### Für die Linsen:

200 g Belugalinsen	5 EL Balsamico	2 EL Balsamico-Creme
1/2 rote Chilischote	1/2 TL Zucker	Salz
Pfeffer	5 EL Olivenöl	1/2 Bund glatte Petersilie

### Für das Pesto:

1/2 rote Chilischote	2 EL Pinienkerne	100 g getrocknete Öl-Tomaten
100 g Parmesan	1 Knoblauchzehe	3 EL Tomatenmark
2 EL heller Balsamico	3 EL Wasser	Salz
Pfeffer	1 Prise Zucker	6 EL Olivenöl

### Für den Mozzarella:

250 g Mozzarella	2 Eier	Salz
Pfeffer	2 EL Weizenmehl, 405	70 g gemahlene Mandeln
300 g Frittierfett		

Die Linsen abspülen und dann in einem Topf mit kochendem Wasser 20 Minuten weichkochen. In der Zwischenzeit für das Pesto und das Dressing die Chilischote waschen, der Länge nach aufschneiden, entkernen und das Fruchtfleisch fein würfeln.

Für das Pesto Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Die getrockneten Tomaten in grobe Stücke schneiden.

Den Käse grob reiben Knoblauch schälen und grob hacken.

Tomaten, Käse, Hälfte der gewürfelten Chili (übrige Chili wird für das Pesto verwendet), Knoblauch, Tomatenmark, Pinienkerne, heller Balsamico 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, Balsamico-Creme, restliche gewürfelte Chili, Zucker, 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.

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

Die Eier 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 taucht, Blasen aufsteigen.

Die panierten Mozzarella-Würfel portionsweise je 1 Minute im heißen Fett goldgelb ausbacken. Zum Servieren die Linsen auf Teller verteilen und die Mozzarellawürfel darauf anrichten.

Das Pesto dazu reichen.

Christian Henze am 12. November 2024