

Linsensalat mit warmer Chorizo



Schwierigkeit



Zeitaufwand: 30 min

Zutaten

- 200 g Puy-Linsen oder Beluga Linsen
- 1/2 Karotte
- 2 Radieschen
- 2-3 Jungzwiebelzwiebeln
- 6-8 Cherry-Rispentomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 Bund Petersilie
- 10 cm Chorizo

Für die Vinaigrette:

- 1 Zitrone
- 2EL Aceto Balsamico di Modena
- 2 EL Olivenöl
- Pfeffer
- 1-2EL Haselbussöl

- Schuss Wasser
- ½ Zitrone

Zubereitung:

Die Linsen in Wasser bissfest garen. Abkühlen lassen. Inzwischen die Karotte und die Radieschen fein hacken. Die Jungzwiebelzwiebeln waschen und fein schneiden. Die Cherry-Rispen Tomaten halbieren. Die Knoblauchzehe zerdrücken. Die Petersilie fein hacken. Die Chorizo in Scheiben schneiden.

Die Tomaten in etwas Olivenöl rösten, Knoblauch fein gehackt dazu - bis sich die Schale löst, diese dann abziehen. Abkühlen lassen und mit den Lauchzwiebeln, der Karotte, der Chili, den Radieschen und der Petersilie vermischen.

Den Aceto Balsamico, Salz, Pfeffer, Schuss Wasser Haselnussöl und einen guten Spritzer Zitronensaft mit dem Pürierstab aufmixen, die Linsen und Gemüse damit marinieren und final abschmecken.

Die Chorizoscheiben kurz in einer heißen Panne beidseitig rösten.

Alles zusammen anrichten! Möchten Sie mehr Power und Schärfe in dem Salat – fügen Sie eine kleine gehackte Chili hinzu! Achtung manche Chorizos sind schon scharf – bitte vorher verkosten!

Gutes Gelingen!