

Rezept der Woche: Linsensalat mit Ziegenkäse im Speckmantel



Zutaten:

- 2 Tomaten
- 200g rote Linsen
- 8 Scheiben Speck
- Rucola
- 2 Rollen Ziegenkäse
- Honig
- Senf
- Olivenöl
- Gewürze



1

200g rote Linsen in einen Kochtopf geben.



2

Füge soviel Wasser hinzu, sodass die Linsen komplett bedeckt sind.



3

Koche die Linsen, bis sie weich sind. (Siehe Packungsangabe)



4

Schneide den Ziegenkäse in 8 Scheiben.



5

Umwickle den Ziegenkäse mit 1 Scheibe Speck. Füge ein paar Tropfen Olivenöl in die Pfanne und brate den Speck mit dem Ziegenkäse an.



6

Verteile etwas Honig über den Speck. Brate das Ganze bis der Speck etwas dunkler und knusprig wird.



7
Schneide die Tomaten in kleine Stücke



8
Wasche den Salat



9
Nun machen wir das Dressing. Verrühre 1TL Senf, 1TL Honig, 2EL Essig und 1EL Öl, Pfeffer und Salz miteinander



10
Füge die Linsen zum Dressing hinzu



11
Füge die Tomaten hinzu



12
Füge den Rucola hinzu und vermische alles gut miteinander



Wir wünschen einen guten Appetit!

