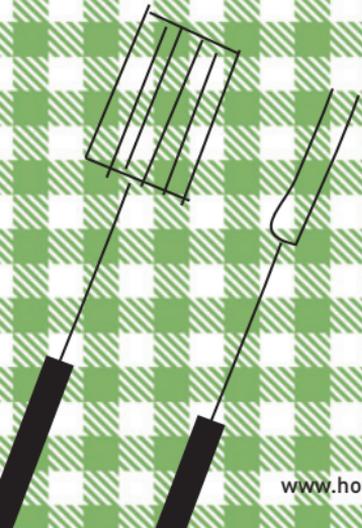




Indoor-Variante: Mit goldgelb gebackener Cheverolle (in einer heißen beschichteten Pfanne angebraten) und frisch gebackenem Baguette servieren – **sehr fein!**



Linsen- Rucola-Salat





Linsen-Rucola-Salat

- Zutaten für 4 Personen:
- 2 EL Olivenöl
- 2 TL frische Rosmarinnadeln
- 200 g rote Linsen
- 400 ml Gemüsebrühe
- ½ Bd Frühlingszwiebeln
- 100 g Rucola
- 4 EL heller Balsamico
- 3 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- Pfeffer, Salz



von Ute

Rosmarinnadeln in Olivenöl anbraten, anschließend Linsen und Brühe dazu geben. Zugedeckt bei geringer Hitze 10 Minuten köcheln lassen. Fertig gegarte Linsen in einem Sieb abtropfen lassen. Frühlingszwiebel waschen und in feine Scheiben schneiden, Rucola waschen, putzen, trocken schleudern und klein rupfen. >> Aus Essig, Öl, Pfeffer und Salz eine Vinaigrette herstellen, die Hälfte davon mit der gepressten Knoblauchzehe unter die noch warmen Linsen heben. >> Kurz vor dem Servieren Frühlingszwiebeln, Rucola und die übrige Vinaigrette unter die Linsen heben, so dass der Salat lauwarm ist. >> **Sehr lecker mit gebackenem Feta!**

