

Id2080 web dish name 19509

Belugalinsen-Salat

mit Ofenkartoffeln und Speckwürfeln



30-40Min.



3-4 Personen

Salat muss nicht immer kalt sein, vor allem nicht in den letzten Zügen des Winters. Während die Kartoffeln im Ofen brutzeln, wird der Lauch gemeinsam mit den Belugalinsen gekocht und der Speck kross in der Pfanne angebraten. Alles mit Crème fraîche garniert serviert - Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 2 Stangen Porree / Lauch
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 20g frische Petersilie
- 1 Rinderbrühwürfel
- 2 rote Paprika
- 1 Packung magerer Speck
- 1kg Kartoffeln
- 400g Belugalinsen
- 2 Tütchen Bratkartoffelgewürz

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech
- Backofen mit Umluftfunktion
- Backpapier
- große Pfanne
- großer Kochtopf

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 840.0kcal, Fett 24.8g, Eiweiß 42.8g, Kohlenhydrate 98.9g



1. Linsen kochen

Den Umluftofen auf 225°C vorheizen. 800ml Wasser aufkochen. In einem großen Topf die **Linsen** mit dem Wasser übergießen und den **Brühwürfel** darin auflösen lassen. Ca. 20-25 Min. auf mittlerer Hitze köcheln, bis sie gar sind.



2. Kartoffeln schneiden

Inzwischen die **Kartoffeln** in 1-2cm Würfeln schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit etwas Olivenöl beträufeln und für ca. 15-20Min. in den Ofen geben, bis sie durch sind.



3. Lauch kochen

Derweil den **Lauch** waschen, der Länge nach halbieren und in feine Streifen schneiden. Den Lauch nun ca. 10 Min. vor Ende der Kochzeit zu den **Linsen** hinzufügen und evtl. noch etwas Wasser dazu tun.



4. Paprika schneiden

Die **Paprika** vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in feine Streifen schneiden. **Petersilie** hacken, und 2/3 unter die **Crème fraîche** rühren.



5. Speck braten

Den **Speck** nun in einer mittelgroßen Pfanne auf mittlerer Hitze ca. 4-5Min. langsam kross werden lassen.



6. Salat mischen

Wenn die **Kartoffeln** fertig sind, mit dem **Kartoffelgewürz** würzen und mit dem Öl vom Blech in eine Schüssel geben. Die **Linsen-Lauch-Mischung** und **Paprika** unterheben. Alles mit Salz, Pfeffer und etwas Essig nach Wunsch abschmecken. Zum Schluss den **Speck** unterheben und mit **Crème fraîche** und der restlichen **Petersilie** garnieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.     **#marleyspooning**