



Warmer Kartoffel-Speck-Salat

mit Belugalinsen und Paprika



30-40min



2 Personen

Ein Salat kann auch als warmes Hauptgericht begeistern. Bestes Beispiel: dieser schmackhafte und sättigende Kartoffelsalat, der mit krossem Speck und mit Lauch gegarten Belugalinsen deftig und fein zugleich ist. Für Frische sorgen rote Paprika und Petersilie, garniert wird mit einem Klecks Crème fraîche. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 200g Belugalinsen
- 1 Rinderbrühwürfel
- 500g festkochende Kartoffeln
- 1 Stange Lauch
- 10g frische Petersilie
- 1 rote Paprika
- 1 Packung gewürfelter Speck
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Päckchen „Sieglindes Erdäpfelgewürz“

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Kochtopf
- kleine Pfanne
- Messbecher

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 944.0kcal, Fett 36.4g, Eiweiß 41.3g, Kohlenhydrate 100.6g



1. Linsen kochen

Den Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf 400ml Wasser mit dem **Brühwürfel** aufkochen. Die **Linsen** in das kochende Wasser geben und 20-25Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis sie gar sind.



2. Kartoffeln rösten

Inzwischen die **Kartoffeln** in 1-2cm große Würfel schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Mit etwas Olivenöl beträufeln und für 15-20Min. im Ofen rösten, bis die **Kartoffeln** gar sind.



3. Lauch schneiden

Den **Lauch** der Länge nach halbieren und schräg in feine Streifen schneiden. Ca. 10Min. vor Ende der Kochzeit zu den **Linsen** in den Topf geben und mitgaren, bei Bedarf noch etwas Wasser dazugeben.



4. Petersilie hacken

Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden.



5. Speck braten

Den **Speck** in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze ohne Zugabe von Fett in 4-5Min. kross braten.



6. Salat fertigstellen

Ca. **2/3 der Petersilie** mit der **Crème fraîche** verrühren. Die **Kartoffeln samt Öl vom Blech** mit der **Gewürzmischung**, der **Linsen-Lauch-Mischung** und der **Paprika** vermengen und mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Den **Speck** unterheben und den **Kartoffel-Speck-Salat** mit der **Crème fraîche** und der **restlichen Petersilie** garniert servieren.