



Linsensalat mit Mozzarella-Perlen

Zutaten für 4 Portionen.

200 g Puy-Linsen

im Sieb kalt abbrausen. In kochendem Wasser in ca. 25 Minuten garen. Abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Inzwischen

50 g Möhre

schälen,

1 Stange Sellerie

waschen, das zarte Grün beiseite legen.

1 Schalotte

abziehen. Alles fein (!) würfeln.

3 EL Rotweinessig

Salz, Pfeffer, Zucker

4 EL Olivenöl

2 EL Gemüsebrühe (Instant)

verrühren. Marinade mit Linsen, Möhre, Sellerie und Schalotte mischen. Zugedeckt 30 Minuten ziehen lassen.

1 Bund Rucola

waschen, gut abtropfen lassen, in große Stücke schneiden.

250 g Mini-Mozzarella

im Sieb abbrausen, dann trockentupfen. Linsensalat mit Essig, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Rucola, Mozzarella und

100 g geräucherte Gänsebrust* in dünnen Scheiben

unterheben (erst kurz vorher, werden sonst zu sehr mariniert; ich habe sie in Streifen geschnitten). Mit Selleriegrün garnieren.

**Ein schöner Schinken geht auch und ganz ohne Fleisch geht ebenfalls bestens.*

Ursprünglich aus kreativ-küche 10/2007.

Bei mir bereits vielfach erprobt: ist sehr lecker und absolut gästetauglich! Mit den Mengen kann freihändig und nach eigenem Gusto jongliert werden... Ich tue z.B. immer einen Schwung mehr Essig dran - alles persönliche Geschmacksache.