

Bunter Linsensalat

Für 3-4 Personen

50 Gramm Belugalinsen
2 große Karotten
2 Stangen Sellerie
100 Gramm Speck
1 rote Zwiebel
½ rote Paprika
1 Handvoll Koriander und Petersilie
Zesten und Saft einer halben Zitrone
1 EL gehackte Pistazien
1 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer



Während die restlichen Zutaten verarbeiten werden, reichlich Wasser in einem breiten Topf zum Kochen bringen, die über Nacht eingeweichten Linsen darin 10 Minuten lang köcheln lassen (alternativ können sie auch ohne Einweichen zubereitet werden, die Kochzeit erhöht sich dann auf 30-40 Minuten).

Speck, Karotten und Zwiebel klein schneiden.

Die Speckwürfel anbraten, nach einigen Minuten Karotten und Zwiebel hinzugeben. Der Speck sollte knusprig sein, das Gemüse noch Biss haben.

Stangensellerie klein schneiden. Paprika würfeln.

Olivenöl, Zitronensaft und -zesten in eine Salatschüssel geben.

Paprika und Sellerie hinzufügen.

Die weichgekochten, leicht abgekühlten Linsen, sowie die Speck-Karotten-Zwiebel-Mischung dazugeben und alles vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit Koriander, Petersilie und Pistazien garnieren und servieren.