

# Endivien-Linsen Salat

Bio Kochbox KW 40



# Endivien-Linsen Salat



## MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

## Für 2 Portionen:

- 1 Zwiebel
- 100 g Linsen
- 300 ml Gemüsefond
- 400 g Kartoffeln
- 3 TL körniger Senf
- 2 EL Granatapfelsirup
- 4 EL Nussöl
- 1 Endivie

## Eigener Vorrat:

- 4 EL Öl
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Essig

## Zubereitung:

Für den Salat die Zwiebel fein würfeln und in einem kleinen Topf in 1 EL heißen Rapsöl bei mittlerer Hitze 3 Minuten glasig dünsten. Linsen in einem Sieb abspülen und untermischen. Brühe zugeben, abgedeckt aufkochen und bei milder Hitze 25-30 Minuten garen. In ein Sieb geben und abtropfen lassen. Die Kartoffeln schälen und in 1 cm große Würfel schneiden, in kaltem Wasser beiseitestellen. Senf, Essig und Granatapfelsirup verrühren, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Nussöl mit einem Schneebesen unterrühren. Mit den Linsen mischen und ca. 2 Stunden durchziehen lassen.

Kartoffelwürfel in einem Sieb abtropfen lassen und trocken tupfen. Das restliche Rapsöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Kartoffeln bei mittlerer bis starker Hitze 2-3 Minuten anbraten, salzen, dann mit geschlossenem Deckel etwa 12-15 Minuten bei niedriger Hitze goldbraunschmoren. Die Pfanne dabei ab und zu etwas rütteln. Salat putzen, waschen und trockenschleudern, Blätter in mundgerechte Stücke zupfen und unter die Linsen mischen. Salat mit den Kartoffelwürfeln anrichten.