

# PUY-LINSENSALAT MIT ROTER BETE UND ZIEGENKÄSE

## PUY-LINSENSALAT MIT ROTER BETE UND ZIEGENKÄSE

Auf [Zorras Kochtopf](#) wird mal wieder etwas gesucht – diesen Monat ein [Linsenrezept](#). Das hat sich Tina von [Lunch for One](#) gewünscht und das soll sie auch bekommen. Linsen sind ja nicht gerade mein Leibgericht und wenn sie auf den Teller kommen, dann lieber püriert als am Stück. Hier habe ich etwas ausprobiert und mal wieder ein Rezept von Rachel Khoo (in etwas abgeänderter Form) gezaubert. Ein leckeres Abendessen!



### Zutaten für 2 Personen:

160g Puy-Linsen (im Original 200g)

3 Zweige Thymian (im Original 1 Zweig)

1 großes Lorbeerblatt

Salz & Pfeffer

1 gegarte rote Bete

100g Ziegenkäse

etwas Olivenöl

1 EL + 1 TL Kräuteressig

1/2 Bund Dill

2 EL Dillöl

1 Prise Zucker

Abrieb von 1/2 Zitrone

### Zubereitung:

Ich gebe die Linsen mit Lorbeerblatt und Thymian in einen kleinen Topf. Dort übergieße ich sie mit der doppelten Menge heißem Wasser und köchel sie 18 Minuten lang gar.



Die Vinaigrette ist ganz flott gemacht, ich gebe Dill, Dillöl, 1 EL Kräuteressig etwas Salz, Pfeffer und

die Prise Zucker in den Mixer. Gut mixen – sieht doch fein aus!



Die fertig gekochten Linsen abgießen, das Lorbeerblatt und den Thymian entfernen und die Linsen zurück in den Topf geben. 1 EL Olivenöl, 1 TL Kräuteressig, den Zitronenabrieb und eine gute Prise Salz / Fleur de Sel dazu geben und gut umrühren.

Auf die Teller verteilen und ein paar Löffelchen Ziegenfrischkäse dazu geben. Die rote Bete in sehr feine Scheiben schneiden und auf den Linsen platzieren. Die Vinaigrette träufel ich über den Ziegenfrischkäse – ich finde das hübsch.



Bessere Hälfte bekommt dazu noch etwas Brot, braucht man aber wirklich nicht. Die Kombination aus süßer roter Bete, der säuerlichen Vinaigrette, dem salzigen Käse und den Linsen schmeckt wirklich sehr lecker.



Am Ende bleiben keine Reste – ein wirklich feiner Salat.

Bon Appetit!

