EDEKA Brand für Leib & Seele

Monatsmenü

Linsensalat mit Schafskäse, Granatapfel & Gemüse-Parma-Chips

Crunchy Linsen. Cremiger Käse. Pure Liebe.

Zutaten:

Für den Linsensalat:

- 250 g grüne Linsen
- 1 Bund Frühlingslauch
- 1 große Karotte
- 1 rote Beete
- 1 Granatapfel
- 500 ml Gemüsebrühe
- Aceto Balsamico
- 2 EL Sweet-Chili-Sauce
- 2 EL Curry-Vinaigrette
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Für die Curry-Vinaigrette:

- 30 g Dijon-Senf
- 30 g weißer Balsamico
- 50 g Rohrzucker
- 5 g Currypulver
- 1 g Kurkuma
- 2 g Salz
- 150 ml Pflanzenöl

Für den Schafskäse / Salat & Parma:

- 1 Päckchen Schafskäse
- Chiliflocken, Fleur de Sel
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Radicchio
- Rucola
- 1 Päckchen Parma-Schinken
- Gemüsechips z.B. von EDEKA

TasteTrack

Scanne den Code und folge der Schritt-für-Schritt-Anleitung im Video – einfach, lecker, perfekt!

Zubereitung:

Für den Linsensalat:

1. Hellen Teil des Frühlingslauchs in feine Ringe schneiden.
2. Mit Linsen in Olivenöl anschwitzen, mit Balsamico ablöschen.
3. Gemüsebrühe zugeben und ca. 20 Min. weich kochen.
4. Dunklen Lauch in Ringe schneiden.
5. Karotte & rote Beete fein würfeln, 15 Sek. in Salzwasser blanchieren.
6. Granatapfelkerne auslösen.
7. Alles warm mit den Linsen vermengen und mit Curry-Vinaigrette, Sweet Chili, Salz & Pfeffer abschmecken.

Für die Curry-Vinaigrette:

1. Alle Zutaten mit einem Stabmixer für ca. 10 Sek. fein pürieren

Für den Schafskäse:

1. Den Schafskäse zerbröseln und mit Chili, Fleur de Sel, Pfeffer & Olivenöl marinieren.

Für den Salat & Parma-Schinken:

1. Radicchio fein schneiden, mit Rucola mischen.
2. Mit Balsamico, Olivenöl & Fleur de Sel anmachen.
3. Parma ohne Öl knusprig anbraten, abkühlen lassen & brechen.

Anrichten:

1. Linsen in einem Ring anrichten, Schafskäse daraufgeben.
2. Salat auflegen, mit Gemüse & Parma-Chips garnieren.
3. Vinaigrette dekorativ auf dem Teller verteilen.