



FELDSALAT

mit Kabanos, Kartoffelwürfeln & Linsen

ZUTATEN

Für 4 Personen

2 Zwiebeln
1 Karotte
2 EL Kürbiskernöl
100 g Berglinsen
600 ml Gemüsebrühe
150 g festkochende Kartoffeln
150 g Houdek Kabanos Klassik
2 Knoblauchzehen
3 EL Olivenöl
3 EL Weißweinessig
1 EL Senf
400 g Feldsalat, gewaschen und geputzt
2 EL Walnusskerne, geröstet
Salz, Pfeffer



ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: ca 50 Minuten

1. Kartoffeln schälen, klein würfeln, weich kochen und gut abgießen. Kartoffeln abdampfen lassen und noch heiß stampfen oder durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Kartoffelwürfel dürfen nicht zu feucht sein.
2. Zwiebeln und Karotte schälen, fein würfeln. Kürbiskernöl im Topf erhitzen, Hälfte der Zwiebeln und Karotten andünsten.
3. Linsen zugeben, mit 350 ml Gemüsebrühe ablöschen. Bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen bis die Linsen bissfest sind. Abkühlen lassen.
4. Kartoffeln schälen und würfeln. Kabanos ebenfalls würfeln. Knoblauchzehen schälen, fein hacken.
5. Olivenöl in der Pfanne erhitzen, übrige Zwiebeln darin glasig andünsten. Kartoffelwürfel und Knoblauch zugeben, mit der übrigen Brühe ablöschen. Bei mittlerer Hitze köcheln bis die Kartoffeln gar sind.
6. Essig und Senf unterrühren, Kabanos unterheben. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken, abkühlen lassen.
7. Feldsalat mit dem Dressing marinieren und mit den Berglinsen auf Tellern anrichten. Mit den gerösteten Walnusskernen bestreuen.