

Rezept

Linsensalat mit Sellerie

Ein Rezept von Linsensalat mit Sellerie, am 20.04.2024

Zutaten

200 g rote Linsen	250 g Knollensellerie
1 EL Butter	Zucker
Salz	75 ml Gemüsebrühe
3 EL Apfelessig	Pfeffer
5 EL Olivenöl	3 Frühlingszwiebeln
300 g Endiviensalat	50 g Parmesan

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Linsen in kochendem Wasser nach Packungsanleitung garen. Abgießen und abtropfen lassen. Den Sellerie schälen, putzen und in 5 mm große Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, Sellerie zugeben und bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. braten. Mit 1 gestrichenen TL Zucker und 1 Prise Salz bestreuen und den Zucker ca. 2 Min. darin karamellisieren lassen, vom Herd nehmen.
2. Brühe erwärmen, mit Essig, Salz und Pfeffer verquirlen, das Öl darunterschlagen. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und fein hacken. Salat putzen, waschen, trocken schleudern und grob zerpfeifen. Parmesan in Späne hobeln.
3. Die Linsen mit der Vinaigrette mischen und den Salat unterheben. Sellerie, Frühlingszwiebeln und Parmesan darüber verteilen und mit Pfeffer bestreut servieren.