



Lauwarmer Speck-Kartoffelsalat

mit Belugalinsen und Paprika



30-40min



3-4 Personen

Salat muss nicht immer kalt sein! Während die Kartoffeln im Ofen brutzeln, wird der Lauch gemeinsam mit den Belugalinsen gekocht und der Speck kross in der Pfanne angebraten. Alles mit Crème fraîche garniert serviert - Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- gewürfelter Speck
- frische Petersilie
- Belugalinsen
- Sieglindes Erdäpfelgewürz
- Rinderbrühwürfel
- Crème fraîche⁷
- Porree / Lauch
- rote Paprika
- festkochende Kartoffeln

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech
- Backofen mit Umluftfunktion
- Backpapier
- Kochtopf
- Pfanne
- Messbecher

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 790kcal, Fett 29.2g, Kohlenhydrate 86.7g, Eiweiß 34.3g



1. Linsen kochen

Den Umluftofen auf 225°C vorheizen. 800ml Wasser aufkochen. In einem großen Topf die **Linsen** mit dem Wasser übergießen und den **Brühwürfel** darin auflösen lassen. Ca. 20-25 Min. auf mittlerer Hitze köcheln, bis die **Linsen** gar sind.



4. Paprika schneiden

Die **Paprika** vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in dünne Streifen schneiden. Die **Petersilie samt Stängel** fein hacken, und **2/3** unter die **Crème fraîche** rühren.



2. Kartoffeln schneiden

Inzwischen die **Kartoffeln** in ca. 1-2cm Würfel schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit etwas Olivenöl beträufeln und für ca. 15-20Min. in den Ofen geben, bis die **Kartoffeln** gar sind.



5. Speck braten

Den **Speck** nun in einer kleinen Pfanne auf mittlerer Hitze ca. 4-5Min. langsam kross werden lassen.



3. Lauch kochen

Derweil den **Lauch** waschen, der Länge nach halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Lauch** nun ca. 10 Min. vor Ende der Kochzeit der **Linsen** mit in den Topf geben und evtl. noch etwas Wasser dazu geben.



6. Salat mischen

Sobald die **Kartoffeln** gar sind, mit dem **Gewürz**, dem Öl vom Blech, der **Linsen-Lauch-Mischung** und **Paprika** mischen. Alles mit Salz, Pfeffer und etwas Essig abschmecken. Zum Schluss den **Speck** unterheben und mit **Crème fraîche** und der **restlichen Petersilie** garnieren.