



Rindswurst und Zucchini-Lauch-Gemüse

auf Rucola-Linsen-Salat mit Croûtons



ca. 25min



3-4 Personen

Würstchen als leckere Einlage in heißer Linsensuppe erinnern uns an gemütliche Winterabende in Omas Küche. Heute bleibt es zwar rustikal und ungezwungen, aus der heißen Suppe haben wir aber einen lauwarmen Linsensalat mit frischem Rucola und geröstetem Gemüse gemacht. Mit herzhaften Rindswurstscheiben, knoflig-kräuterigen Croûtons und Olivendressing ziehen wir das gesamte Register würziger Geschmacksnoten. Guten Appetit!

- 2 Stangen Lauch
- 2 Zucchini
- 4 Rindswürste
- 2 Packungen grüne Oliven
- 2 Baguettebrötchen ¹
- 2 Päckchen Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 2 Dosen Linsen
- 100g Rucola

- 2TL Senf ²
- 2TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ³

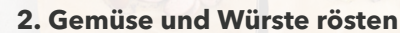
- Backofen
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- 2 Backbleche und Backpapier
- Sieb

Allergene
Gluten (1), Senf (2), Schwefeldioxid und
Sulphite (3). Kann Spuren von anderen
Allergenen enthalten.

Energie 856kcal, Fett 48.9g,
Kohlenhydrate 60.2g, Eiweiß 39.5g



Das Backblech mit den **Würsten** aus dem Ofen nehmen. Die **Brötchen** in grobe Stücke zupfen und neben den **Wurstscheiben** auf das Backblech geben. Mit 2EL Olivenöl und der **Gewürzmischung** vermengen. Die Position der Backbleche tauschen und die **Croûtons** über dem **Gemüse** im Ofen in 6–8Min. goldbraun und knusprig backen.



Die **Linsen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.



Die **Limons** und den **Rucola** mit dem **Dressing** vermengen und auf Teller verteilen. Das **Ofengemüse** und die **Rindswürste** darauf anrichten. Mit den **Croûtons** und den **restlichen Oliven** garnieren und servieren.