

# MARLEY SPOON



## RS Warmer Kartoffel-Speck-Salat

mit Paprika und Crème fraîche



30-40min



4 Portionen

Ein warmer Salat ist genau das Richtige in der kalten Jahreszeit. Und hier gilt: Viel Carb, viel gut! Während die Kartoffeln im Ofen backen, werden die Belugalinsen mit Lauch gekocht und der Speck in der Pfanne kross ausgelassen. Crème fraîche rundet den herzhaften und nahrhaften Schmaus ab. Guten Appetit!

## Was du von uns bekommst

- 400g Belugalinsen
- 1 Rinderbrühwürfel
- 1kg festkochende Kartoffeln
- 2 Stangen Lauch
- 20g frische Petersilie
- 2 Paprika
- 1 Packung Baconstreifen
- 1 Becher Crème fraîche<sup>1</sup>
- 1 Päckchen Bratkartoffelgewürz

## Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- großer Kochtopf
- kleine Pfanne
- Messbecher

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

## Allergene

Milch (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 819kcal, Fett 24.9g,  
Kohlenhydrate 99.6g, Eiweiß 36.8g



### 1. Linsen kochen

Den Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einem großen Topf 800ml Wasser mit dem **Brühwürfel** aufkochen. Die **Linsen** in das kochende Wasser geben und 20-25Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis sie gar sind.



### 2. Kartoffeln rösten

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



### 3. Lauch schneiden

Den **Lauch** der Länge nach halbieren und schräg in feine Streifen schneiden. Ca. 10Min. vor Ende der Kochzeit zu den **Linsen** in den Topf geben und mitgaren, bei Bedarf noch etwas Wasser dazugeben.



### 4. Petersilie hacken

Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden.



### 5. Speck braten

Den **Speck** in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze ohne Zugabe von Fett in 4-5Min. kross braten.



### 6. Salat fertigstellen

Ca. **2/3 der Petersilie** mit der **Crème fraîche** verrühren. Die **Kartoffeln samt Öl vom Blech** mit der **Gewürzmischung**, der **Linsen-Lauch-Mischung** und der **Paprika** vermengen und mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Den **Speck** unterheben und den **Kartoffel-Speck-Salat** mit der **Crème fraîche** und der **restlichen Petersilie** garniert servieren.