



Warmer Kartoffel-Speck-Salat

mit Paprika und Crème fraîche



30-40min



2 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

- 1 Pck. Hühnerbrühgewürz
- 200g Beluga-Linsen
- 1 Pck. festkochende Kartoffeln
- 1 Stange Lauch
- 1 Becher Crème fraîche ¹
- 1 Pck. Speckwürfel
- 1 Paprika
- 1 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- kleine Pfanne
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

Enthält: **Milch** (1).

Kann Spuren enthalten von: Gluten, Erdnüsse, Sesamsamen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion

Energie 921kcal, Fett 39.1g, Kohlenhydrate 92.7g, Eiweiß 37.0g



1. Linsen kochen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf 1L Wasser mit dem **Brühgewürz** zum Kochen bringen. Die **Linsen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen, in das kochende Wasser geben und einmal aufkochen lassen. Dann abgedeckt bei mittlerer bis niedriger Hitze 18-20Min. sanft köcheln lassen, bis die **Linsen** bissfest sind.



4. Crème fraîche verfeinern

Die **Crème fraîche** glatt rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



2. Kartoffeln rösten

Inzwischen die **Kartoffeln samt Schale** in 1-2cm kleine Würfel schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Mit 1EL Olivenöl beträufeln und im Ofen in 15-20Min. goldbraun und gar rösten.



5. Speck braten

Den **Speck** in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze in 4-5Min. langsam braten, bis er schön kross ist. Nebenher die **Paprika** vierteln, entkernen und in feine Streifen schneiden.



3. Lauch garen

Den **Lauch** der Länge nach halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Lauch** ca. 10 Min. vor Ende der Kochzeit zu den **Linsen** hinzufügen und mitkochen. Anschließend mit den **Linsen** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



6. Salat fertigstellen

Die **Kartoffeln** in einer großen Schüssel mit der **½ der Gewürzmischung** vermengen. Die **Linsen-Lauch-Mischung** und die **Paprika** unterheben und mit ½EL Essig sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Den **Salat** auf Teller verteilen, mit dem **Speck** und der **Crème fraîche** garnieren und servieren.