MARLEY SPOON



Warmer Kartoffel-Speck-Salat

mit Paprika und Crème fraîche

30-40min 6 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

- 3 Pck. Hühnerbrühgewürz
- 600g Beluga-Linsen
- 1kg festkochende Kartoffeln
- 1 Pck. festkochende Kartoffeln
- 3 Stangen Lauch
- 3 Becher Crème fraîche [1]
- 3 Pck. Speckwürfel
- 3 Paprika
- 2 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- großer Topf
- große 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 931kcal, Fett 39.2g, Kohlenhydrate 94.9g, Eiweiß 37.3g



1. Linsen kochen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. In einem großen Topf 2,5L 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.



2. Kartoffeln rösten

Inzwischen die **Kartoffeln samt Schale** in 1–2cm kleine Würfel schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Mit 3EL Olivenöl beträufeln und im Ofen in 15–20Min. goldbraun und gar rösten.



3. Lauch schneiden

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.



4. Crème fraîche verfeinern

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



5. Speck braten

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



6. Salat fertigstellen

Die **Kartoffeln** in einer großen Schüssel mit der **Gewürzmischung** vermengen. Die **Linsen-Lauch-Mischung** und die **Paprika** unterheben und mit 1½EL Essig sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Den **Salat** auf Teller verteilen, mit dem **Speck** und der **Crème fraîche** garnieren und servieren.