

## Frisch gekocht

Montag, 31. Juli 2017



Rezept von Paul Ivic

### Linsen-Erdäpfel-Salat

**35 Minuten/leicht**



---

### Zutaten für 4 Personen

30 g Belugalinsen, 250 g junge Erdäpfel (Heurige; geschält), 1 rote Zwiebel (geschält, in Streifen geschnitten), 100 ml Gemüsefond, Kurkuma, Kreuzkümmel, Olivenöl.

Für die Marinade: 4 EL Macadamia-Nussöl, 50 ml naturtrüber Apfelsaft, 4 EL Olivenöl, 1-2 EL Sherry-Essig, 1 EL Honig, 1 TL Lustenauer Senf „schwarzes Gold“, Salz, Pfeffer.

Für die Chips: 50 g junge Erdäpfel, Öl zum Frittieren.

Außerdem: 2 Römersalatherzen, 1 EL Macadamia-Nüsse, 2 gekochte Eier.

### Zubereitung

Für die Marinade alle angeführten Zutaten verrühren.

Die Belugalinsen in ungesalzenem Wasser 10 bis 15 Minuten kochen, abseihen und in die Marinade zugeben.

Die Erdäpfel in ca. 1 cm große Würfel schneiden und in der Pfanne mit den Zwiebelstreifen in etwas Öl bei mittlerer Hitze anbraten. Kurkuma und Kreuzkümmel zugeben, mit dem Gemüsefond aufgießen und ca. 10 bis 12 Minuten weich garen. Die Linsen zugeben. Der Salat sollte lauwarm sein.

Die Römersalatherzen halbieren und in Olivenöl kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Erdäpfel für die Chips in dünne Scheiben schneiden, in kaltem Wasser einweichen, abtrocknen und in heißem Öl frittieren.

Den Römersalat mit dem Linsen-Erdäpfel-Salat auf Tellern anrichten und mit der Marinade übergießen. Mit den halbierten Eiern, Macadamia-Nüssen und Chips servieren.