



Sommersalat

Zutaten

(Für ca. 2-3 Portionen)

- 500 g Drillinge
- 200 g braune Linsen
- 1 Bund Radieschen
- 2 rote Zwiebeln
- 1 EL Senf
- etwas Agavendicksaft
- Saft einer Zitrone
- einige Nüsse (Pistazien, Pinienkerne oder Pekannüsse)
- 1 Bund Frühlingslauch
- frischer Dill
- 2 kleine Römersalate
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, je nach Größe vierteln, auf ein Backblech geben und kräftig mit Salz, Pfeffer und Olivenöl vermengen. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 25 Minuten backen, nach der Hälfte der Zeit wenden.
2. Linsen waschen, in gesalzenem Wasser nach Packungsangabe garen, abgießen und gut abtropfen lassen. Radieschen in feine Scheiben, Zwiebeln in grobe Stücke schneiden. Mit den Linsen und etwas Olivenöl mischen, zu den Kartoffeln auf die Backplatte geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und weitere 5 Minuten backen.
3. Für das Dressing Olivenöl, Senf, Agavendicksaft und Zitronensaft in einem verschließbaren Gefäß kräftig schütteln. Kurz vor Ende der Garzeit die Nüsse mitrösten. Frühlingslauch in Ringe schneiden, Dill hacken, Römersalat vierteln und den Strunk entfernen. Frühlingslauch und Dill über den warmen Salat geben, Römersalat daraufsetzen und mit dem Dressing beträufeln.

BACKPLATTE

