

Württembergischer Lamm-Pastrami auf Linsensalat

(Rezept für 4 Portionen)

Zutaten:

400 g Linsen Kaiser Geflügelhof
1/2 TL Salz
1 kleine Zwiebel
je 100 g Lauch, Karotte, Knollensellerie in kleine Würfel geschnitten
40 ml kaltgepresstes Rapsöl Kaiser Geflügelhof
1/2 TL Instant Bio-Gemüsebrühe

Salatsauce:

4 EL Unsere Heimat Apfelessig
1 TL mittelscharfer Senf
Salz, Pfeffer aus der Mühle
8-10 EL kaltgepresstes Rapsöl Kaiser Geflügelhof

Außerdem:

120 g dünn aufgeschnittenes Pastrami vom Württembergischer Lamm
15 g kandierte Meerrettichfäden (in Zuckersirup gekocht)
1 EL feingeschnittener Schnittlauch

Zubereitung:

1. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen, Linsen zufügen und 20-25 Min. darin bissfest garen.
2. Zwischenzeitlich Zwiebel schälen, fein würfeln und in 40 ml Rapsöl anschwitzen. Gemüsewürfel zufügen, mitangehen lassen und mit 300 ml Wasser aufgießen. Gemüsebrühe zufügen und bei mittlerer Hitze garen, bis das Gemüse gar wird und die Flüssigkeit fast gänzlich reduziert ist.
3. Linsen abgießen, kurz abrausen und zum Gemüse geben.
4. Zutaten der Salatsauce miteinander verrühren und über die noch warmen Linsen geben. Gut vermengen und abschmecken.
5. Zum Fertigstellen den Linsensalat anrichten, Pastrami darüber verteilen und mit den kandierten Meerrettichfäden und Schnittlauch garniert servieren.

© **Copyright by Andreas Miessmer 6.11.2025**