

# Württembergischer Lamm-Pastrami auf Linsensalat

## Zutaten

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

## Salatsauce

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

## Zubereitung

- 1.** Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen, Linsen zufügen und 20-25 Min. darin bissfest garen.
- 2.** Zwischenzeitlich Zwiebeln 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 abbrausen 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.