

## Linsennudelsalat

Zutaten für 4 Portionen  
250g Rote-Linsen-Nudeln  
(z.B. Linsen-Fusilli)  
Salz  
Pfeffer  
1 Mini-Gurke  
3 Stangen Staudensellerie  
1 kleines Bund Koriandergrün  
1 Jalapeno-Chilischote  
250g Himbeeren  
Saft von 1 Zitrone  
1EL Olivenöl  
250g Pimentos  
grobes Meersalz  
1 Zehe Knoblauch

Linsen-Pasta in kochendem Salzwasser nach Packungsangaben bissfest garen und danach in einem Sieb abgießen.

Gurken waschen, putzen und in feine Scheiben schneiden. Korianderblätter abzupfen und hacken. Den Strunk der Jalapenos entfernen und die Chilischote in dünne Ringe schneiden. Gurke, Sellerie, Koriander und Jalapenos mit der Linsen-Pasta in eine Schüssel geben und durchmischen.

Himbeeren vorsichtig waschen. Für das Dressing 100g Himbeeren mit einer Gabel zerdrücken und mit Zitronensaft sowie Olivenöl vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Dressing mit den Salatzutaten und den restlichen Himbeeren mischen. Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken und in Schalen anrichten.

Pimentos waschen, trocken tupfen, mit Olivenöl und Knoblauch anbraten, mit grobem Meersalz bestreuen die Hälfte zum Salat geben und den Rest ebenfalls in einer Schale anrichten und zum Salat servieren.