

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.