

Bunter Kartoffel Linsensalat

Für 4 Personen

Linsen-Kartoffeln

200 g Linsen, braun oder rot

Linsen nach Packungsanleitung in Salzwasser kochen, abgiessen und abtropfen lassen

3 dl Gemüsebouillon

erhitzen

600 g Kartoffeln, in Würfeln

zugeben, weich garen

1 Apfel

1 Birne

1 Peperoni rot

in kleine Würfel schneiden

Sauce

1 EL Olivenöl

1 Schalotte, fein geschnitten

zugeben, andünsten

1 EL Currypulver

kurz dünsten mit wenig Kochflüssigkeit der Kartoffeln ablöschen

200 g Blanc battu

200 g Naturjoghurt

Saucenzutaten vermischen, mit den Linsen, Kartoffel, Früchte und Peperoni zugeben, mischen würzen

Salz, Pfeffer

einige Blätter Eichblattsalat

Salatblätter auf Teller verteilen und mit dem Kartoffel-Linsensalat belegen

Varianten

- Je nach Saison andere Früchte verwenden