

Roter Linsensalat mit Bratwurst

Für 4 Personen

100g	rote Linsen
400ml	Gemüsebrühe
1	grüne Paprika
2 – 4	rohe Bratwürste
1 kl	Zwiebel
1 TL	Kreuzkümmel
½ TL	Kurkuma
½ TL	Curry
Olivenöl	
Dunklen Balsamico	
Meersalz	
Pfeffer, Zucker,	

Die Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. Mit Olivenöl in einem Topf anrösten, die Linsen zugeben und alles mit der Gemüsebrühe aufgießen und köcheln lassen – umrühren nicht vergessen! Nach ca. 15 – 20 Minuten sind die Linsen gar – wichtig nicht salzen!

In der Zwischenzeit die grüne Paprika ebenfalls in feine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Mit Olivenöl, Balsamico Salz, Zucker, frischem Pfeffer und den restlichen Gewürzen eine Marinade herstellen und über die Paprika geben. Nun die heißen Linsen dazugeben und alles gut vermengen, event. nochmals abschmecken.

Den warmen Linsensalat in Gläser füllen und abkühlen lassen.

Die rohe Bratwurst in der Pfanne mit Öl kross braten, in mundgerechte Stücke zerteilen und oben auf dem Linsensalat anrichten.

Tipp: Natürlich kann man den Linsensalat auch warm servieren!