

Linsensalat

Zutaten für 2 Personen

75 g	grüne Linsen, über Nacht einweichen
1 ungeschälte Knoblauchzehe Thymianzweiglein Zwiebel mit Lorbeerblatt und Nelke besteckt	zusammen mit den abgetropften Linsen mit frischem Wasser kurz aufkochen
je ein kleines Stück Rüebli, Lauch, Sellerie kurz	in kleine Würfelchen (Brunoise) schneiden und in der Bratpfanne mit etwas Olivenöl anbraten.
2 Tranchen Bratspeck	in der Bratpfanne knusprig braten und ebenfalls in kleine Brunoise schneiden
1 Frühlingszwiebel (grüner Teil)	in Ringe schneiden und in Butter golden rösten

Die Gemüsewürfelchen unter die abgetropften, noch lauwarmen Linsen mischen, mit Salz, Pfeffer würzen. Apfelmessig (oder Aceto balsamico, oder normaler Essig) und Olivenöl (oder Kürbiskernöl, max. 1 EL) unterrühren. Mit Speckwürfeli und Zwiebelringen bestreuen.