

## Linsensalat mit Radicchio

Dieser Linsensalat wird lauwarm als Vorspeise gegessen.

2 Personen

|      |                               |
|------|-------------------------------|
| 1    | kleiner Radicchio             |
| 1    | Tasse Beluga- oder Berglinsen |
| 2    | Frühlingszwiebeln             |
| 2 EL | Öl                            |
| 3 EL | Rotwein                       |
|      | Aceto Balsamico               |
|      | Salz, Pfeffer, Zucker         |



Beluga-Linsen in Wasser nach Gebrauchsanweisung ca. 20 Minuten garen, erst dann salzen und pfeffern. Beiseite stellen.

Während die Linsen kochen, den Radicchio putzen und waschen, ganz kurz mit kochendem Wasser übergießen und sofort abschrecken. Beiseite stellen und etwas salzen. Frühlingszwiebeln abziehen und die weißen und hellgrünen Teile in nicht zu feine Streifen schneiden..

Für die Vinaigrette 1 EL Öl in der Pfanne erhitzen, die Frühlingszwiebeln anschwitzen und mit einem Teelöffel Zucker leicht karamellisieren lassen, mit 3 EL Rotwein und einem Schuss Balsamico ablöschen und ganz kurz aufkochen lassen. Von der Herdplatte ziehen, die Linsen dazu geben und diese Mischung über den Radicchio geben..

Nochmals abschmecken und lauwarm servieren.

Zubereitungszeit 40 Min.  
vegetarisch

vegan