

Schwarzer Linsensalat mit Fenchel, Bacon und Ziegenfrischkäse

(4-5 Portionen)



Zutaten:

- 250 g Linsen (Beluga), schwarze
- 1 Fenchel
- 1 EL Fenchelsamen
- 6 EL Olivenöl
- 2 EL Essig (Himbeeressig)
- 1 EL Honig
- Salz und Pfeffer
- 8 Scheiben Bacon
- 4 Scheiben Ziegenfrischkäse

Zubereitung:

1. Die Linsen in Salzwasser bissfest kochen, nach ca. 20 Minuten testen.
2. Den Fenchel in der Küchenmaschine grob raspeln.
3. Dressing aus im Mörser zerstoßenem Fenchelsamen, Öl, Essig, Honig, Salz und Pfeffer zubereiten.
4. Lauwarme Linsen, Fenchel und Dressing mischen. Ein paar Minuten durchziehen lassen.
5. In der Zwischenzeit den Bacon in eine mit Backpapier ausgelegt ofenfeste Form legen und im Ofen auf Grillstufe (250 Grad) knusprig werden lassen.
6. Zum Schluss die Ziegenfrischkäsetaler auf je 2 Scheiben legen und noch für ca. 2 Minuten mit erwärmen.