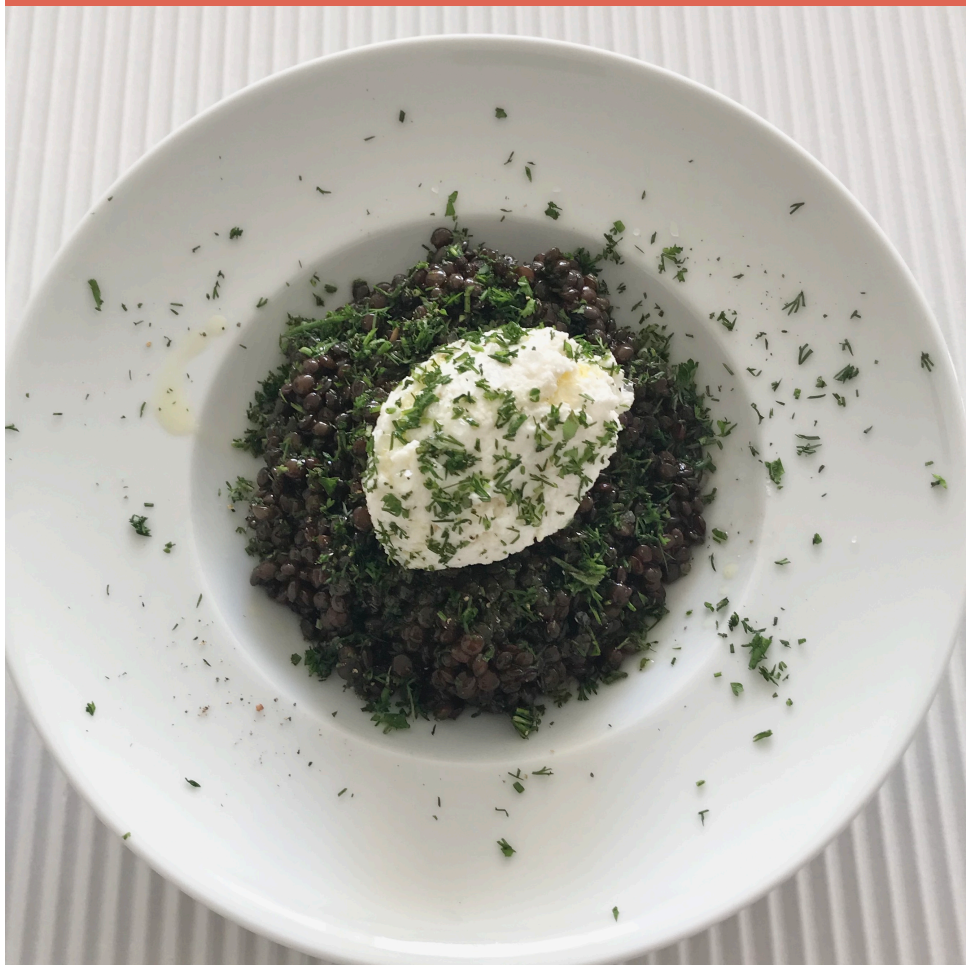
AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	30 Min.	ganzjährig	England

LINSEN MIT RICOTTA



KURZ VORGESTELLT

Die Linsen mit dem nussigen Aroma schmecken warm und kalt gut. Ein Rezept aus dem legendären Londoner River Cafe.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

175 g	Linsen	1 EL	Rotweinessig
250 g	Ricotta	2 EL	Petersilie
1 Zehe	Knoblauch	2 EL	Basilikum
3 EL	Olivenöl	2 EL	Rucola

ZUBEREITUNG

1. Linsen durchspülen. Zusammen mit dem geschälten Knoblauch in einen Gusseisentopf geben und mit Wasser bedecken. Einmal aufkochen und etwa 20 Min köcheln lassen. Abgiessen, Knoblauch entfernen. Noch warm mit Olivenöl und dem Essig sowie Salz und Pfeffer vermischen.
2. Kräuter hacken und unter die Linsen mischen.
3. Ricotta in Scheiben schneiden und auf den Linsen anrichten. Mit Salz und Pfeffer bestreuen und mit Olivenöl beträufeln.

TIPP: Es ist essentiell, kein Salz ins Kochwasser zu geben. Sonst werden die Linsen nicht weich. - Bei Wasser mit einen hohen Kalkgehalt gibt man 0.5 TL Natron ins Kochwasser.

Rezept: Rose Gray, Ruth Rogers. River Cafe Easy. Dorling Kindersley 2003 - Foto: compactcook.com