AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	45 Min.	Herbst	Frankreich

WÜRSTCHEN MIT LINSEN



Rezept: Französische Küche. World Food. Parragon Verlag - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Linsen aus Le Puy werden wegen ihrer Qualität auch «Kaviar des kleinen Mannes» genannt. Im französischen Rezept werden Toulouser Würste empfohlen. Regionale Schweinswürstchen passen genauso.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

2 EL	Sonnenblumenöl	16	Würstchen
1	Zwiebel, grosse, gehackte	4 EL	Petersilie, gehackter
2 Zehe	Knoblauch, gehackter	2 EL	Olivenöl
2	Karotte, gewürfelte	3 EL	Weissweinessig
400 g	Puy-Linsen	1 EL	Dijon-Senf
2 TL	Thymian	0.5 TL	Zucker
1 Bl	Lorbeer		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Öl bei mittlerer Hitze in einem gut schliessenden Topf erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Karotten in den Topf geben und unter Rühren glasig dünsten.Linsen einrühren und 2-3 cm hoch mit Wasser bedecken und aufkochen. Thymian und Lorbeerblatt zufügen. Die Hitze reduzieren, den Topf zudecken und 10 Min. köcheln lassen.Deckel abnehmen und 20 Min. weiter köcheln bis die Linsen und Karotten gar sind. Allenfalls während dem Kochen Wasser zugeben.
2. Vinaigrette: Olivenöl, Weissweinessig, Dijonsenf, Zucker mit Salz und Pfeffer im Mixer oder Glas gut mischen.
3. Würstchen unter dem Backofengrill oder in der Pfanne knusprig braten und warm halten.
4. Linsen in eine vorgewärmte Servierplatte geben und mit der Vinaigrette und der Petersilie gut mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Würstchen darauf legen und servieren.