



Lauwarmer Belugalinsensalat mit gebratenen Riesengarnelen

Für 4 Personen

100 g Belugalinsen
2 Stängel Sellerie
10 Kirschtomaten
½ rote Zwiebel
1 Bund Blattpetersilie
6 EL Olivenöl
6 EL Balsamikocrema
1 TL feiner Senf

1. Die Belugalinsen mit 2 cm Wasser bedecken und in etwa 20 Minuten gar kochen. Das Wasser abgießen und die Linsen in eine Schüssel geben.
2. Gemüse und Petersilie putzen und waschen. Den Sellerie in dünne Scheiben schneiden, die Tomaten achteln, die Zwiebel fein würfeln, die Petersilie fein hacken.
3. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, das Gemüse dazu geben und kurz anbraten. Die Balsamikocrema, die Petersilie und die Linsen dazugeben, unterheben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6 Riesengarnelen
2 Knoblauchzehen, angedrückt
2 Thymianzweige
1 Flocke Butter

unbehandeltes Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

4. Die Garnelen schälen, den Darm entfernen und dann längs halbieren.
5. Die Garnelen mit Knoblauch, Thymian und Butter rundherum knusprig braten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Die Linsen in vorgewärmte Teller geben, die Garnelen anrichten und sofort servieren.