Linsensalat

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	15 Min.
Ruhezeit	12 Std.
Garzeit	15 Min.
Portionen	4
Gerät	CombiSteamer V6000 PowerSteam ab 2022

mit Rüebli und marokkanischen Gewürzen

Linsen

200 g Beluga-Linsen

600 ml Wasser

Salat

eingeweichte Linsen, abgetropft

500 g Rüebli (z. B. orange, gelb, violett), geschält, in 5 mm dicken Scheiben

3 Knoblauchzehen, gehackt

3 EL Olivenöl

2 EL Weissweinessig

100 ml Wasser

2 TL geräuchertes Paprikapulver (z. B. Pimentón de la Vera)

1 TL Korianderpulver

1 TL Garam Masala

½ TL Cayennepfeffer

etwas Salz

etwas Pfeffer

Anrichten

½ Bund Koriander, gehackt

½ Bund glattblättrige Petersilie, grob gehackt

Linsen

Linsen in eine Schüssel geben, Wasser dazugiessen, ca. 12 Stunden im Kühlschrank einweichen.

Salat

Alle Zutaten in einer Porzellanform gut vermischen.

Porzellanform auf einer Glasschale auf der mittleren Auflage in den Garraum schieben. Mit PowerHeissluft mit Beschwaden 200 °C während 15 Minuten garen.

Anrichten

Salat etwas abkühlen lassen, Kräuter daruntermischen und lauwarm servieren.

Garschritte

PowerHeissluft mit Beschwaden 200 °C während 15 Min.

Zubehör

Porzellanform mit ca. 2 l Volumen

Glasschale gehärtet

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	31.05.2022