

Marinierte Linsen mit gebackenem Bergkäse und Kräutercreme**Zutaten für 4 Personen:**

150 g kleine, dunkle Linsen
(z.B. Berglinsen, Pui-Linsen)

300 g Bergkäse
2 EL Mehl
2 Eier, aufgeschlagen
8 EL Semmelbrösel
200 ml Rapsöl

5 EL (Balsamico-) Essig
1 EL Weißwein
½ EL Zucker
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 EL Petersilie, gehackt
1 TL scharfer Senf
10 EL Olivenöl extra vergine

80 g Karotte
80 g Lauch
Kräuter zum Garnieren

Kräuterdip:

3 EL gemischte Kräuter, gehackt
300 g Quark
150 g Crème fraîche
50 ml Sahne
Salz
Cayennepfeffer

Zubereitung:

Die Linsen in genügend Wasser weich kochen, in ein Sieb gießen und kalt abschrecken. Den Käse in 2-3 cm große Würfel schneiden. Die Käsewürfel erst in Mehl, dann in Ei und zuletzt in den Semmelbröseln wenden. Das Rapsöl in einem Topf erhitzen, die Käsewürfel zügig goldgelb darin ausbacken und auf Küchenkrepp entfetten.

Balsamicoessig, Weißwein, Zucker, Salz, Pfeffer, Petersilie, Senf und Olivenöl mit dem Stabmixer cremig aufmixen.

Karotten und Lauch würfeln, kurz blanchieren und zu den Linsen geben. Die Käsewürfel auf den Linsen arrangieren und nach Geschmack mit Kräutern garnieren. Quark mit Crème fraîche, Sahne und Kräutern glatt rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tipp: Die Linsen nicht in Salzwasser kochen, sonst werden sie nicht weich!

