

Linsensalat mit Pancetta

400g umbrische Linsen
2 Möhren
1 Zwiebel, gehackt
1 Knoblauchzehe, gehackt
½ l Geflügelfond
Olivenöl, Salz u. Pfeffer
3 EL Weißweinessig
3 EL Orangensaft
1 TL Senf
100g Brunnenkresse o. glatte Petersilie, gehackt
50g Pancettastreifen, kross ausgebraten

Die Möhren in dünne Scheiben schneiden und in Salzwasser etwa 5 Min. bissfest garen. In einem Topf die Zwiebel- und Knoblauchwürfel in Olivenöl anrösten, die Linsen und den Fond zufügen und etwa 25 Min. ebenfalls bissfest garen. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen. Nun mit Olivenöl, dem Weinessig und den restlichen Zutaten einen herzhaften Salat bereiten. Die Möhrenscheiben unterheben und zum Schluß die Pancettastreifen auf dem Salat verteilen. Am Besten schmeckt der Linsensalat lauwarm.

Buon appetito

