

## Champagne Linsen mit Gemüsewürfelchen

### Zutaten für 2 Portionen :

60	g	Champagne Linsen,
60	g	feinste Gemüsewürfel :
(Karotten, Staudensellerie, roter Paprika),		
1	EL	Butter,
20	g	Kartoffelwürfel,
200	ml	Gemüsebrühe,
1	TL	Senf,
1	TL	Weißweinessig,
1	EL	Walnussöl,



Als Garnierung : Blattspinat

### Zubereitung :

Die Champagne Linsen ohne Einweichen in 100 ml Gemüsebrühe 40 Min. garen. Die Gemüse in ganz feine Würfel schneiden – sie sollen etwa so groß wie die Linsen sein. Die Kartoffeln in etwa doppelt so große Würfel schneiden. Die Gemüsewürfel in der Butter andünsten, sie sollen noch bissfest sein. Die Kartoffelwürfel in 100 ml Fleischbrühe garen. Die Kartoffelwürfel abgießen. Beim Abgießen der Champagne Linsen die Brühe auffangen. Champagne Linsen, Gemüsewürfel und Kartoffelwürfel vermischen. Für die Marinade etwa 5 EL der Brühe mit Senf, Weißweinessig und Walnussöl verrühren und gut unter das Linsengemüse mischen.

### Anrichten :

Den Blattspinat waschen und trocken schleudern. Ein „Nest“ auf dem Teller anrichten, den Champagne Linsen – Salat darauf anrichten.