

Beluga-Hokkaido-Salat mit Ziegenkäse und Walnüssen

250 g	Beluga Linsen
1 kg	Hokkaido
1	Chilischote
1	Knoblauchzehe
1/2 Bund	glatte Petersilie
50 g	Walnusskerne
6 EL	Öl
	Salz, Pfeffer
6 TL	Honig
4 EL	Weißwein-Essig
1 TL	Currypulver
50 ml	Gemüsebrühe
1 Rolle	Ziegenweichkäse (200 g) oder Ziegenfrischkäsetaler



Linsen in 750 ml kochendem Wasser ca. 20 Minuten sanft köcheln lassen.

Backofen auf 190°C Umluft vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen.

Kürbis in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

Chili klein schneiden.

Knoblauch durch eine Knoblauchpresse drücken.

Petersilie grob hacken.

Walnüsse grob hacken, ohne Fett 2–3 Minuten unter Wenden rösten.

Kürbiswürfel in 3 EL Öl und Salz schwenken, im Backofen 20 Minuten backen.

Vinaigrette: 3 EL Öl, 1 TL Honig, Knoblauch, Chili, Essig, Curry und Brühe verrühren.

Linsen in ein Sieb gießen, abschrecken, noch heiß in die Vinaigrette geben

Kürbiswürfel zugeben, unterheben.

Mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.

Käse in ca. 12 Scheiben schneiden und in einer Auflaufform mit 4–5 TL Honig beträufeln.

Unter dem heißen Grill ca. 3 Minuten leicht karamellisieren.

Salat in einer Schale anrichten, Petersilie und Walnüsse darüber streuen,
mit Käsescheiben toppen, warm servieren.