



So schmeckt Brandenburg

## Linsensalat mit Blauschimmelkäse, Äpfeln & Erdnüssen

### Rezept von Henriette Wulff\*

#### ZUTATEN

(8-10 Personen)

400 g Belugalinsen  
150 g geröstete und gesalzene Erdnüsse  
2 Frühlingszwiebeln  
2 kleine Äpfel, etwa 280 g  
150 g halbfester Blauschimmelkäse  
mit krümeliger Konsistenz  
8 EL Olivenöl  
4 EL Apfelessig  
2 TL flüssiger Honig  
1 TL mittelscharfer Senf  
15 g frische Minze  
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer



#### ZUBEREITUNG

Die Linsen über Nacht in Wasser einweichen. Die Linsen am nächsten Tag im Einweichwasser (ggf. Wassermenge erhöhen) nach Packungsanweisung garen. Sie sollten noch leichten Biss haben. Die fertig gegarten Linsen abgießen und abkühlen lassen.

Währenddessen die Erdnüsse grob hacken und beiseitestellen. Die Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Den Apfel vierteln, entkernen und in 1 cm kleine Würfel schneiden. Den Käse mit den Fingern zerbröseln.

Aus dem Olivenöl, Apfelessig, Honig und Senf ein Dressing rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Linsen mit den Frühlingszwiebeln, Äpfeln, Käse und Dressing vermengen. Kurz vor dem Servieren die Minzblättchen von den Stängeln zupfen und fein hacken. Die Minze und die Erdnüsse unter den Salat rühren. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

\* Die Rezepte stammen aus dem Kochbuch „Food. Love. Party! 77 Rezepte für fantastische Feste mit Family & Friends“ von Henriette Wulff, erschienen im Christian Verlag. (Copyright: Christian Verlag)