

Linsensalat mit Nektarinen



300 g braune Linsen	im Sieb waschen, in einem Topf mit
Wasser	zugedeckt auf mittlerer Stufe 30 Min. bissfest garen.
1 Bd. Lauchzwiebeln	putzen, waschen und in Röllchen schneiden. In einer Pfanne
2 El. Olivenöl	erhitzen und die Lauchzwiebeln darin anschwitzen. Mit
4 El. Balsamicoessig, hell	ablöschen und mit
Salz & Zucker	würzen, aufkochen lassen und zugedeckt beiseite stellen.
2 Nektarinen	halbieren, den Stein entfernen und vierteln.
100 g Rucola	waschen und trocken schütteln.
2 Kugeln Mozzarella	abgießen, halbieren und in Scheiben schneiden. Linsen abgießen und mit
1 Tl. Butter	und
2 El. Balsamico	mischen. Lauchzwiebeln, Nektarinen, Rucola, Mozzarella und
2 El. Olivenöl	ebenfalls zugeben und gut vermengen. Auf Teller verteilt servieren.