

# Hier und heute



## **Lauwarme Linsen mit Zimt-Halloumi, Rote Bete, Blutorange und Feldsalat**

Köchin Julia Floß zaubert einen erfrischend-würzigen Salat mit Berglinsen, Zimt-Halloumi, Roter Bete, Blutorange und Feldsalat.

## **Lauwarme Linsen mit Zimt-Halloumi, Rote Bete, Blutorange und Feldsalat**

von Julia Floß für vier Portionen

### **Zutaten**

- 250 g Berglinsen
- 500 ml Gemüsebrühe
- 1 EL Senf
- 1 EL Honig
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Sherryessig
- 4 EL Olivenöl
- 1 EL Dukkah (Gewürzmischung), alternativ Raz El Hanout
- 3 Blutorangen
- 4 Datteln
- 1 Schalotte
- 2 Knollen gegarte Rote Bete
- 1 Block Halloumi
- ½ TL Zimt
- ½ Koriander, gemahlen
- 1 TL Koriander
- ½ Zitrone (Abrieb und Saft)
- 1 EL Honig
- 2 Handvoll Feldsalat

### **Zubereitung**

Die Linsen in einem Sieb gründlich abspülen und in der Gemüsebrühe etwa 15 Minuten bissfest garen. Währenddessen die Zutaten für die Vinaigrette in einer großen Schüssel mischen: Senf, Honig, jeweils eine Prise Salz und Pfeffer, Essig, Öl, Dukkah, Saft und Abrieb einer Blutorange. Die Datteln klein würfeln und zur Vinaigrette geben. Die Schalotte schälen, fein würfeln und ebenfalls zur Vinaigrette geben.

Wenn die Linsen gar sind, alles abgießen und noch warm zur Vinaigrette geben, gründlich mischen und mindestens 20 Minuten ziehen lassen. Die restlichen Orangen schälen und entweder filetieren oder in mundgerechte Stücke schneiden. Die Rote Bete in mundgerechte Stücke schneiden.

Den Halloumi in ca. 2 cm Scheiben schneiden. Mit Zimt, Koriander, ½ TL Kreuzkümmel, Zitronenabrieb und etwas Pfeffer mischen. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und den Halloumi bei mittlerer Hitze 2–3 Minuten pro Seite goldbraun braten. Dann 1 EL Honig dazugeben und den Käse in der Pfanne schwenken, bis er glänzend glasiert ist. Den Feldsalat zusammen mit den Blutorangen und der Roten Bete unter den Linsensalat mischen und kräftig abschmecken. Auf einer Platte anrichten, mit dem lauwarmen Halloumi garnieren und sofort servieren.