

AUSTERN MIT KRÄUTER-LINSENVINAIGRETTE

LINSEN | HAUPTSPESIE | 15-45 MIN | OHNE EINSCHRÄNKUNG



Zutaten (Für 4 Personen)

- * 80 g Müller's Mühle Pardina Linsen
- * 2 Dutzend Austern
- * 1 EL Zitronensaft, frisch gepresst
- * 1 EL Weißweinessig
- * 2 EL Olivenöl
- * 1 rote Zwiebel, geschält und sehr fein gewürfelt
- * 1 EL Petersilie, fein gehackt
- * 1 TL Dill, sehr fein geschnitten
- * 1 EL Schnittlauch, sehr fein geschnitten
- * 4 Scheiben Roggen-Vollkornbrot
- * 2 EL gesalzene Butter
- * Salz

Produkttempfehlungen



PARDINA LINSEN

Zubereitungen

Die Linsen 30 Minuten in Wasser kochen und auf ein Sieb abgießen. Mit kaltem Wasser abspülen.

Die Austern öffnen, den Austernfond durch ein sehr feines Sieb abgießen und in einer Schüssel auffangen. Den Fond mit Zitronensaft, Essig, Olivenöl, Zwiebel und Kräutern zu einer Vinaigrette rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Austern aus der Schale lösen und ebenfalls in eine Schüssel geben. Darauf achten dass die Austern frei von Schalensplitter sind. Die Austerschalen gut ausspülen und die Linsen darauf verteilen. Die Austern auf die Linsen setzen und mit der Vinaigrette marinieren. Drei Scheiben Roggen-Vollkornbrot mit Butter bestreichen und übereinander setzen, mit der nicht bestrichenen Scheibe enden. Das Brot in 4 Dreiecke schneiden und zu den Austern servieren.