



Chicken Schmiede Zarte Kerle an Belugalinsen-Salat mit Rote Beete und halgetrockneten Kirschtomaten

2 Packung WIESENHOF Chicken Schmiede Zarte Kerle

250 g Kirschtomaten

6-7 EL Olivenöl

3 TL flüssiger Honig

125 g schwarze Belugalinsen

2 TL Senf

Salz, schwarzer Pfeffer

500 g vorgegarte Rote Beete (vakuumverpackt)

1 Bund Basilikum

Schritt 1

Backofen auf 120°C Ober-/Unterhitze (100 °C Umluft) vorheizen. 2 TL Olivenöl mit 1 TL Honig verrühren. Kirschtomaten längs halbieren, mit der Honig-Marinade vermengen und auf einem mit Backpapier belegtem Backblech mit den Schnittflächen nach oben verteilen. Im Ofen ca. 1,5 - 2 Stunden backen, bis die Tomaten halbtrocknet sind. Tomaten im ausgeschalteten Ofen abkühlen lassen.

Schritt 2

Linsen in einem Sieb waschen und mit reichlich Wasser in einem Topf 20-25 Min. köcheln lassen bis sie gar sind.

Schritt 3

Essig mit 2 TL Honig, Senf, Salz und Pfeffer verrühren. 2-3 EL Olivenöl unterschlagen, sodass eine Vinaigrette entsteht. Rote Beete vierteln, in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und mit den Kirschtomaten unter die Vinaigrette mischen.

Schritt 4

Linsen durch ein Sieb abgießen und mit der Roten Beete mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Basilikumblättchen abzupfen, waschen, trockentupfen und kurz vor dem Servieren unter den Linsen-Salat mischen.

Schritt 5

Putenmedaillons grillen und mit dem Salat servieren.