

Sellerie und Linsen mit Haselnüssen und Minze

Den Backofen auf 140° C vorheizen. Die Haselnusskerne in einer ofenfesten Form verteilen und 15 Min. im Ofen rösten. Abkühlen lassen und grob hacken.

In einen Topf 700 ml Wasser, die Linsen, Lorbeerblätter und Thymianzweige geben. Zum Kochen bringen, dann 15-20 Minuten köcheln lassen, bis die Linsen al dente sind. In einem Sieb abtropfen lassen.

In der Zwischenzeit in einem zweiten Topf die Selleriestäbchen 8-12 Minuten in reichlich kochendem Salzwasser garen, bis sie gerade eben weich sind, dann abgießen.

In einer großen Schüssel die heißen Linsen (wenn sie erst einmal abgekühlt sind, nehmen sie die Aromen nicht mehr so gut auf) mit dem Olivenöl, 2 EL Haselnussöl, dem Essig, etwas Pfeffer und reichlich Salz vermischen. Den Sellerie hinzufügen, gut untermischen und abschmecken.

Nun die Hälfte der Minze und die Hälfte der Haselnusskerne unterrühren. Hügelförmig auf einer Platte oder in einer Schüssel auftürmen und mit dem restlichen Haselnussöl beträufeln. Mit der restlichen Minze und den Haselnusskernen garnieren.

Für 4 Personen

60g Haselnüsse
200 g Puy-Linsen
2 Lorbeerblätter
4 Zweige Thymian
1 kleiner Knollensellerie (650g),
geschält und in 1cm lange Stäbchen
geschnitten
4 EL Olivenöl
3 EL Haselnussöl
3 EL Rotweinessig
4 EL gehackte Minze
Salz und Pfeffer

