

# SALAT VON GEBRATENER PAPRIKA UND LINSEN

Rezept von Gordon Ramsay

## Rezept

1. Den Backofen auf 200°C vorheizen
2. Die gekörnte Brühe in 2 Litern Wasser auflösen und die Linsen mit 2 Lorbeerblättern und ohne Salz nach Packungsanleitung kochen
3. Die Linsen zum Abkühlen in die Schüssel geben
4. Paprika und Zucchini in Scheiben oder Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Leicht mit Olivenöl begießen, durchschwenken und auf einem Backblech verteilen
5. Das Gemüse etwa 15 Minuten im Ofen bis es Farbe hat garen
6. Das Gemüse abkühlen
7. Die eingelegten getrockneten Tomaten abgießen, das Öl auffangen und die Tomaten hacken
8. Zwei EL vom Tomatenöl mit den Tomaten und dem gebackenem Gemüse zu den Linsen geben und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken
9. Kurz vor dem Servieren die Avocado Stücke, den Zitronensaft und die Kräuter vorsichtig unterheben

## Zutaten

- 400 g getrocknete Puy Linsen
- 2 Lorbeerblätter
- gekörnte Brühe
- 4 Zucchini
- 4 rote Paprikaschoten
- Olivenöl
- 350 g in Öl eingelegte Tomaten
- 2 reife Avocado
- 1 Zitrone
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Bund Basilikum
- Salz
- Pfeffer

## Geräte

- 1 Schneidbrett
- 1 scharfes Messer
- 1 großer Topf
- 1 große Schüssel
- 1 Backblech