

## Rezept

# LAUWARMER LINSENSALAT MIT HÄHNCHEN



### Zutaten für 4 Personen:

200 g	rote Linsen		Salz und Pfeffer
4	Lauchzwiebeln	3-4 EL	Weißweinessig
300 g	Champignons	½ TL	Gemüsebrühe (instant)
500 g	Hähnchenbrustfilet	100 g	Feldsalat
3-4 EL	Öl	40 g	Parmesan (am Stück)

### Zubereitung

Ca. ½ l Wasser aufkochen und die Linsen darin 10 Minuten garen. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Pilze putzen und in Scheiben schneiden.

1 EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Hähnchenbrustfilets von jeder Seite 5-6 Minuten braun braten, mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen.

Einen weiteren EL Öl in die Pfanne geben und die Champignons anbraten. Lauchzwiebeln kurz mitbraten. Mit Essig und ca. 50 ml Wasser ablöschen und kurz aufkochen. Brühe einrühren. Linsen abgießen und unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken und nach Geschmack noch 1-2 EL Öl unterrühren.

Feldsalat putzen und waschen und unter die Linsen heben. Hähnchenbrustfilets in Scheiben schneiden und diese auf dem Salat anrichten. Parmesan in Späne hobeln und darüber streuen. Lauwarm oder kalt servieren.

Dazu passt Baguette.