



Linsen-Allerlei mit Ziegenkäse

300g Süßkartoffeln

200g schwarze Belugalinsen

200g rote Beete, gegart

2 Orangen

40g Ziegenfrischkäse

3 EL Olivenöl

2 EL Honig

Zimt, Salz

2 EL Zucker

100g Walnüsse

Evtl. etwas Milch

1 Bd. glatte Petersilie

Thymian

Süßkartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und mit Olivenöl, Honig und Gewürzen mischen. Anschließend auf ein Backblech geben und im Ofen bei 180 Grad ca. 25 Min. garen. Rote Beete mit dem Saft einer Orange, der abgeriebenen Schale, Olivenöl, Zucker, Salz und Thymianblättern mischen. Linsen in reichlich Wasser ca. 10 Min. al dente kochen. Abgießen und abkühlen lassen. Danach mit Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Gehackte Petersilie untermengen. Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten. 1 EL Honig untermischen. Abgekühlt mit Roter Beete und Süßkartoffeln mischen. Eine Orange in Scheiben schneiden und den Salat damit garnieren. Ziegenkäse glattrühren löffelweise auf dem Salat verteilen.