

## Apfel-Linsensalat an Putenbrust im Speckmantel



**Zutaten zugeschnitten auf 4 Personen**

### **Zutaten für den Salat:**

- 200 g rote Linsen
- 600 ml Gemüsefond
- 2 Äpfel
- 2-3 Stängel Staudensellerie
- 2 Frühlingszwiebeln
- 2 EL Balsamico-Essig
- 3 EL Olivenöl
- ½ Zitrone (Saft)
- 1 Esslöffel Zucker
- Salz und Pfeffer

### **Zutaten für die Putenbrust:**

- 400g Putenbrust
- 8 Scheiben Frühstücksspeck
- Salz, Pfeffer
- etwas Öl zum Anbraten

### **Zubereitung:**

- Linsen in einem Sieb unter kaltem Wasser abspülen, in einen Topf geben und in der Brühe 6-8 Min garen (sie dürfen nicht zerfallen!), danach abtropfen lassen.
- Äpfel vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Selleriestangen in feine Scheiben schneiden. Frühlingszwiebel in Ringe schneiden.
- Alles in eine Schüssel geben und mit den restlichen Zutaten vermengen. Ziehen lassen.
- Putenbrust in 4 gleiche Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und mit jeweils zwei Scheiben Speck umwickeln.
- In einer Pfanne von beiden Seiten kräftig anbraten. Aus der Pfanne nehmen und mit dem Linsensalat servieren.