

## *Frühkartoffelsalat mit Linse*

**300 g kleine Frühkartoffeln** mit **½ TL Kreuzkümmel** weich dämpfen. **100 g Belugalinsen** in Wasser in 20 Minuten weich köcheln und abgiessen. In der Bratpfanne **Butter** schmelzen und die Kartoffeln darin fünf Minuten anbraten. **½ TL Kreuzkümmel** kurz mitbraten. Mit **2 EL Balsamico bianco** löschen. Linsen zugeben und einmal durchschwenken. **50 g Salatpinat** zugeben und zusammenfallen lassen.

Mit Pfeffer aus der Mühle bestreuen und mit **Kresse oder Sprossen** garnieren.

Lauwarm servieren.

