



Tomatensalat mit Linsen und Schinkenprussiens

Vorspeise für 4 Personen.

Zubereitungszeit: 45 Minuten + ca. 25 Minuten backen

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



200 gr.	Kuchenteig
	Mehl zum Auswallen
1 TL	Senf
6 Tranchen	Schinken, z.B. Hinterschinken
200 gr	grüne Linsen
5 dl	Gemüsebouillon
500 gr	Cherrytomaten
4 EL	Essig, z. B. Rotweinessig
3 EL	Oel, z.B. Sonnenblumenoel
1 Bund	Petersilie, glattblättrig
-	Salz/ Kräutersalz

Backofen auf 180 °C vorheizen. Teig auf wenig Mehl zu einem 3 mm dünnen Rechteck auswallen. Mit Senf dünn bestreichen, Schinken darauf auslegen. Teig von der schmalen Seite her zur Mitte hin aufrollen. Die beiden Rollen aufeinanderlegen und etwas flach drücken. In ca. 6 mm dicke Scheiben schneiden. Mit genügend Abstand mit der Schnittfläche nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Prussiens in der Ofenmitte 20–25 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Inzwischen Linsen in der Bouillon ca. 20 Minuten weichkochen. Abgiessen, Bouillon auffangen. Tomaten halbieren, mit Linsen mischen. Gleich viel Bouillon wie Essig und das Oel zu einer Sauce verrühren. Linsen begeben und den Salat mit Salz abschmecken. Petersilienblättchen dazupfen. Salat kurze Zeit marinieren. Prussiens dazuservieren.