

## Kürbis-Linsen-Salat mit Pesto alla Genovese

### Zutaten für das Pesto:

- 30 g Pinienkerne
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Töpfe oder Bund Basilikum - ca. 120 g
- 100 ml Olivenöl
- Salz
- 50 g Parmesan

### Zutaten für den Salat:

- 200 g Belugalinsen
- 1 Lorbeerblatt
- 1 kleiner Hokkaido-Kürbis
- 3 – 4 EL Olivenöl
- 2 EL Walnüsse
- Salz
- Pfeffer – frisch gemahlen
- 1 rote Zwiebel
- 2 knackige Äpfel
- Saft von ½ Zitrone
- 1 – 2 Handvoll Blattsalat



Das Basilikum waschen, die Blätter abzupfen und trockenschleudern.

Die Pinienkerne entweder in einer Pfanne oder im Backrohr anrösten.

Den Parmesan reiben, den Knoblauch schälen und in Stücke schneiden.

Alle Pesto-Zutaten mit dem Blitzhacker zu einer sämigen, dickflüssigen Paste mixen. Dabei eventuell mit 2 – 3 EL Wasser oder mehr Parmesan die Konsistenz korrigieren.

In ein Schraubglas abfüllen und mit Olivenöl bedecken.

Die Belugalinsen in einem Sieb gut abspülen. Dann in einen Topf füllen und mit Wasser bedecken, ein Lorbeer-Blatt dazugeben und zum Kochen bringen.

Zugedeckt bei geringer Hitze weichgaren – das dauert ca. 20 – 25 Minuten. Eventuell etwas heißes Wasser nachgießen.

Den Kürbis waschen, entkernen und schälen. In etwa 2 cm große Würfel schneiden.

In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Kürbiswürfel braten bis sie weich sind, aber noch Biss haben.

Die Walnüsse grob hacken und in einer heißen Pfanne sanft anrösten.

Die Linsen abseihen und abkühlen lassen. Kürbiswürfel ebenfalls auskühlen lassen und dann mit den Linsen in einer großen Schüssel mischen.

Inzwischen die Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

Die Äpfel vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Walnüsse, Zwiebel und Äpfel unter die Kürbis-Linsen-Mischung heben.

Mit 4 – 5 EL Pesto, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

In einer Schüssel mit dem Blattsalat dekorativ anrichten.