



## Apfel Delikat Essig

Rezept

### Linsen Mousse

#### Zutaten

150 g Linsen	375 ml Wasser
1 Lorbeerblatt	20 g Baumnusshälften
3 Schalotten	1 EL Sonnenblumenöl
1 TL Thymian	1 Msp Rosmarin
1 Msp Muskatnuss	1 Prise Nelkenpulver
0.5 dl Apfel Delikat Essig	75 g Butter
2 EL Baumnussöl	1/2 EL Ahornsirup
	Schwarzer Pfeffer, Meersalz

#### Zubereitung

1. Linsen in kaltem Wasser zum Kochen bringen, Lorbeerblatt zufügen und bei geringer Hitze ca. 30 Min. köcheln.
2. Walnüsse grob hacken und anrösten.
3. Schalotten fein hacken und in Sonnenblumenöl andünsten, Thymian, Rosmarin, Muskat beigegeben kurz mitbraten.
4. Linsen, Walnüsse, Schalotten pürieren und Butter darin schmelzen.
5. Walnussöl und Ahornsirup einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.