

Aschenputtels Linsentraum



2 Personen
Zubereitungszeit ca. 10 Minuten

ZUTATEN

250 g gekochte grüne Linsen mit Karotten
1 Apfel
1 Zweiglein Thymian

1 EL Aceto balsamico
2 EL Olivenöl
0.25 TL Salz

0.5 EL Olivenöl zum Braten
3 Kaninchenfilets (je ca. 70 g)
0.25 TL Salz
wenig Pfeffer



ZUBEREITUNG

Linsen in eine Bratpfanne geben, unter Rühren warm werden lassen. Apfel direkt dazureiben, Thymianblättchen abzupfen, begeben, kurz mitdämpfen. Alles in eine Salatschüssel geben



Essig und Öl begeben, salzen, mischen

Öl in derselben Pfanne heiss werden lassen, Kaninchenfilets beidseitig je ca. 2 Min. braten, würzen

(Quelle: www.bossi.ch)