

## Geräucherte Forellenfilets auf lauwarmen Linsen

### *Zutaten für 4 Personen:*

4 Forellenfilets ohne Haut  
200 g rote oder gelbe Linsen  
500 g Brühe  
1 kleine Zwiebel  
2 El. Balsamico Essig  
8 El. Olivenöl  
1 El. gemischte Kräuter  
Salz  
Pfeffer

Zwiebel in Würfel schneiden und in etwas Öl anschwitzen. Die Linsen waschen und ebenfalls kurz mit anschwitzen, anschließend mit der Brühe ablöschen, einmal aufkochen und ca. 15 min leicht köcheln lassen bis die Brühe von den Linsen komplett aufgenommen worden ist. Die Linsen mit dem Essig und dem Olivenöl marinieren. Anschließend mit den Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken.

