

Linsen

200 g Beluga Linsen
200 g Château Linsen
Salz
Butter

Für jede Sorte Linsen einem Topf mit kaltem Wasser aufsetzen, und sie gar köcheln lassen.
Die Linsen sollten eher ‚al dente‘ als matschig sein.

Abgießen, salzen und mit Butter abschmecken.

Dazu passt frisches Baguette mit Butter und Fleur de Sel.