

## **Nudeln mit Rucola, roten Linsen und Ziegenkäse**

### **Zutaten für 2 Personen**

- 200g Nudeln
- ½ Bund Rucola
- 100g rote Linsen
- 100g Ziegenfrischkäse
- Salz, Pfeffer
- 4 EL Zitronensaft
- 4 EL Öl (z.B. Walnuss- und Olivenöl)
- 2 TL Honig

### **Zubereitung**

Nudeln in Salzwasser kochen. Linsen in Gemüsebrühe kochen.

Rucola waschen und grob zerkleinern. Zitronensaft und Öl vermischen und mit Salz, Pfeffer und Honig würzen. Rucola mit dem Dressing mischen.

Sind Nudeln und Linsen gar, beide im Topf mit dem Rucola vermischen.

Auf einen Teller geben und den Ziegenkäse darüber bröseln.