

Sommerlicher Linsensalat



Zutaten:

300g braune Linsen vom Hechtelshof

3 Tomaten

3 Lauchzwiebeln

200g Feta oder Mozzarella

4 EL Balsamico-Essig

2 EL Olivenöl

½ EL Senf

½ Bund Petersilie oder Kräuter - Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Braune Linsen rechtzeitig vorher einweichen und dann ca. 20-30 Minuten in Salzwasser kochen (nicht zu weich kochen).
2. Lauchzwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden.
3. Tomaten waschen und klein schneiden.
4. Petersilie oder Kräuter waschen und klein schneiden.
5. Feta oder Mozzarella in Würfel schneiden.
6. Dressing aus Balsamico-Essig, Olivenöl, Senf, Salz und Pfeffer mischen.
7. Alle Zutaten und Dressing mit den noch lauwarmen Linsen vermischen und eine Stunde durchziehen lassen.

Guten Appetit wünscht der Hechtelshof in Leuzdorf.

