

Rezept Linsensalat für 10 Pers.

Zutaten:

- 500 g Berglinsen
- 200 g Möhren
- ca. 4 Stangen Stangensellerie
- 1 Spitzpaprika, rot
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1/2 Salatgurke
- Wir mag ein paar Minzblätter



Das Dressing

- 18 EL Olivenöl, 6 EL Balsamico, weiß
- 3 EL frischer Zitronensaft 4 TL Salz
- 3 TL Senf 3 TL Honig oder Agaven Dicksaft
- 3 TL Kreuzkümmel, gemahlen

- ① Berglinsen abspülen mit reichlich Wasser 15-20 Min garen
- ② Währenddessen kannst du das Dressing in einer großen Salatschüssel anrühren
- ③ Alle frischen Zutaten waschen und in kleine Stücke schneiden, die Frühlingszwiebeln in schmale Ringe. Das geschnittene Gemüse direkt zum Dressing geben und vermengen.
- ④ Die Linsen kalt abschrecken und erst untermengen, wenn sie vollständig erkaltet sind.

Guten Appetit

