

Linsensalat

Zutaten:

200 g Linsen
1 Möhre
1 kleine Zwiebel
3 El Olivenöl
2 Tl Essig
Salz
gehackte Petersilie oder Pimpinelle

Zubereitung:

Die Linsen einige Stunden in kaltem Wasser einweichen, mit ca. 0,5 l leicht gesalztem Wasser gut bedecken, geputzte Möhre und Zwiebel hinzufügen und bei leichter Hitze in ca. 40 min gar dünsten.

Senf mit Olivenöl vermischen und unter die noch warmen Linsen mischen . Warm oder Kalt mit gehackten Kräutern servieren.

Druck-Version

