

Linsensalat mit Stangensellerie und Karotten

Zutaten für 4 Personen

- 100 g rote Linsen
- 100 g Belugalinsen
- 100 g Karotten
- 100 g Stangensellerie
- 4 Stk. Radieschen
- 50 g rote Zwiebeln
- 200 g roter Paprika
- Etwas Petersilie
- Dressing:
 - 100 ml Balsamicoessig weiß
 - 100 ml Olivenöl
 - Wasser, Honig, Salz, Senf, Curry, Kurkuma

Zubereitung

Linsen in einem Topf bei starker Hitze aufkochen, zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 10 Min. garen, dann abseihen, abschrecken und abtropfen lassen.

Gemüse vorbereiten: Karotten, Stangensellerie, Zwiebel und Paprika fein würfeln, Radieschen in dünne Scheiben schneiden, Petersilie hacken

Dressing zubereiten, alle Zutaten mit dem Dressing vermengen und abschmecken, durchziehen lassen, anrichten und garnieren

Allergene: Sellerie

Die 4HLA und B wünschen gutes Gelingen!

