

Linsensalat



Zutaten für 4 Personen

100g	Linsen
1 Bund	Lauchzwiebeln
100g	Cabanossi
3 EL	Öl
1 EL	flüssiger Honig
1 EL	Senf
2 EL	Balsamico
	Salz, Pfeffer
100g	Feta
50g	Blattsalat Mix
	Rote Zwiebeln und Tomaten als Garnitur

Zubereitung

Linsen in kochendem Wasser bissfest garen. Abtropfen lassen.

Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Cabanossi längs halbieren und in Scheiben schneiden.

1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und Cabanossi darin 4 Minuten braten. Lauchzwiebeln und Linsen untermischen.

Aus Honig, Senf, Essig, Salz, Pfeffer und 2 EL Öl ein Dressing herstellen.

Vinaigrette und Linsenpfanne mischen und in Gläser füllen. Feta darüber bröckeln.

Salat verlesen, waschen, trocknen und darauf verteilen. Kurz vor dem Servieren, die Gläser auf den Kopf stellen.