

Linsensalat

Ihr braucht:

- 100 g rote Linsen
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 100 g Chorizo (spanische Paprikawurst) oder Räuchertofu
- 3 EL Öl
- 1 EL flüssiger Honig
- 1 EL mittelscharfer Senf
- 2 EL Obstessig
- 100 g Feta
- 50 g Babysalatmix

So geht's:

Linsen in kochendem Wasser circa 10 Minuten bissfest garen und abtropfen lassen. Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden. Chorizo in kleine Stücke oder Scheiben schneiden.

Chorizo in einer Pfanne mit etwas Öl circa 4 Minuten braten. Lauchzwiebeln und Linsen untermischen und kurz in der Pfanne schwenken.

Honig, Senf, Essig, Salz und Pfeffer verrühren und 2 EL Öl darunterschlagen. Vinaigrette zur Linsenpfanne geben und durchmischen. Nach Belieben Feta und Salat darüber verteilen.

