

Linsen-Rüebli-Salat

von Ralph v/o Timido

Mengen für 20 Personen

Gewürze: Salz

2.0 kg Rüebli	Rüebli schälen, in Scheibchen schneiden
1.0 kg rote Linsen	Linsen im siedenden Wasser ca. 4 min köcheln. Rüebli begeben, ca. 3 min knapp weich köcheln. Linsen und Rüebli in ein Sieb abgiessen, kalt abspülen, abtropfen.
10 Stück Saisonfrüchte	Nicht Saisonfrüchte sondern Passionsfrüchte; Passionsfrüchte halbieren, Fruchtfleisch auskratzen
150 g Senf	(5 EL)
2.25 dl Rapsöl	Raps- oder Olivenöl, 7.5 EL
3 dl Wasser	10 EL; Fruchtfleisch mit Senf, Öl und Wasser in einer Schüssel verrühren
10 g Peperonchini	5 Peperoncini; Peperoncini entkernen, in Ringe schneiden, mit den Linsen und den Rüebli in die Sauce geben, mischen, salzen.