

Linsensalat von KücheAubila

Mengen für 10 Personen

Linsen in Bouillon bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten weich kochen. Linsen abgiessen, Garflüssigkeit auffangen. Linsen abkühlen lassen. Frühlingszwiebeln längs halbieren und in ca. 2 mm grosse Stücke, Radieschen in Würfelchen schneiden.

Öl, Essig, Orangensaft und 2–3 EL Linsen-Garflüssigkeit zu einer Sauce rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Linsen, Frühlingszwiebeln und Radieschen mischen.

Tags: Vegetarisch

Gewürze: Pfeffer, Salz

400 g Linsen	braune
1.0 Liter Bouillon (flüssig)	
2.0 cl Öl	Sonnenblumen
3.0 cl Essig	Himbeeressig
3 cl Orangensaft	

5 Frühlingszwiebeln und 2 Bund Radieschen dazuschnippeln