Linsensalat von Jane Kühne

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: Salz, Pfeffer

400 g Linsen	braune
1.0 Liter Bouillon (flüssig)	
2.0 cl Öl	Sonnenblumen
300 g Rüebli	in kleine Würfel schneiden, zu den noch warmen Linsen geben
3.0 cl Essig	Himbeeressig
3 cl Orangensaft	
350 g Speckwürfeli	anbraten, beifügen

5 Frühlingszwiebeln und 2 Bund Radieschen dazuschnippeln