

Linsensalat

von Emanuel Wyss

Mengen für 10 Personen

Linsensalat mit Orangen

Tags: Vegetarisch

Gewürze: Pfeffer, Salz

500 g Linsen	(braune) Linsen in Bouillon bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten weich kochen. Linsen abgiessen
5.0 Stück Orangen	In kleine Stücke schneiden.
200 g Rüebli	Grob raffeln.
500 g Randen	(= 2.5 Stück) Grob raffeln.
1.0 Bund Petersilie, frische	Klein hacken.
50 g Mandelspliter	leicht anrösten.
1.5 dl Olivenöl	
7.5 cl Essig	
7.5 cl Orangensaft	
3.75 cl Zitronensaft	
25 g Ingwer	Schälen und raffeln/reiben.
3.75 cl Ahornsirup	
2.5 Stück Knoblauchzehen	Pressen.
12.5 g Salz Grobkörnig	
12.5 g Pfeffer	

5 Frühlingszwiebeln und 2 Bund Radieschen dazuschnippeln