

Linsensalat mit getrockneten Tomaten von Samuel Schärer

Mengen für 15 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.

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

Tags: Vegetarisch

Gewürze: Pfeffer, Salz

600 g Linsen	braune
1.5 Liter Bouillon (flüssig)	
3.0 cl Öl	Sonnenblumen
4.5 cl Essig	Himbeeressig
4.5 cl Orangensaft	
225 g Frühlingszwiebeln	1 Bund; fein schneiden
525 g Tomaten (getrocknet)	in Öl, fein schneiden Öl für die Sauce verwenden

5 Frühlingszwiebeln und 2 Bund Radieschen dazuschnippeln