

Linsensalat bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

250 gr Puylinsen (provincialische Linsen), 1 Bund Frühlingszwiebeln, einige kleine Tomaten, 200 gr Schafskäse, Olivenöl, Balsamico, Pfeffer, Salz.

Die Vorbereitungen:

Puylinsen nach Packungsanweisung garen.

Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Tomaten waschen, halbieren oder vierteln (je nach Größe).

Aus Olivenöl, Balsamico, Salz und Pfeffer eine Salatsauce rühren.

Die Zubereitung:

Wenn die Linsen abgekühlt sind, mit den Frühlingszwiebeln und der Sauce vermischen. Schafskäse in Würfel schneiden und unter den Salat mischen.

Die Tomaten erst kurz vor dem Servieren unterheben, damit der Salat nicht so verwässert.