

Warmer Linsensalat



Foto Credit: pixabay.com

Zutaten für 2 Portionen

- 300 g Linsen, verzehrfertig | z.B. Berglinsen
- 4 Radieschen
- 1 mittlere Zwiebel
- 1/2 Salatgurke
- 1/2 Paprika
- 2 EL frischer Schnittlauch
- optional: 1/2 Apfel entkernt und gewürfelt (mit Schale), 2 EL Granatapfelkerne, 4 Orangenscheiben

Abkürzungen: g = Gramm | EL = Esslöffel

Dressing Tipp: Klassische Vinaigrette

Zubereitung

1. Radieschen sowie Gurke säubern und in mundgerechte Stücke schneiden.

2. Paprika entkernen, reinigen und in Streifen schneiden. Zwiebel häuten und in Ringe schneiden.

3. Schnittlauch verlesen, waschen, trocknen und in Röllchen schneiden.

4. Linsen in einer Schale anrichten. Mit Gurken, Radieschen, Paprika und optional Apfelwürfel vermengen. Zwiebelringe, Schnittlauch und optional Granatapfelkerne sowie Orangenscheiben dazu garnieren. Mit dem gewünschten Dressing sofort servieren. Tipp: Der Linsensalat schmeckt auch ohne Dressing.

Haltbarkeit, Lagerung und Tipps

- Der Linsensalat ist etwa 2 Tage haltbar.
- Am besten den Salat im Kühlschrank lagern.

Du hast etwas nachgemacht?



Zeig es uns auf Instagram mit

@waf.foodies oder #waffood #wafvegan
#wafveggie #wafkochen #wafbacken