

# Veganer Linsensalat mit Champignons

## Zutaten für 2 Portionen

- 1 Hand voll Rucola
- etwa 10 Kirschtomaten
- 200 g braune oder weiße Champignons
- 100 g Linsen
- 1 EL Öl | z.B. Rapsöl
- Kochwasser + Salz für Linsen

**Abkürzungen:** g = Gramm | EL = Esslöffel

## Dressing Tipp:

- Veganes Joghurtdressing
- Vegane Balsamico Creme
- Vegane Himbeer Vinaigrette

## Zubereitung

1. Die Linsen nach Packungshinweis zubereiten. Danach über ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
2. Die Pilze säubern und in Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Champignons darin für etwa 6 Minuten anbraten.
3. Tomaten waschen, trocknen und halbieren. Den Rucola putzen und verlesen.
4. Linsen und Pilze noch warm miteinander vermengen sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Mit frischem Rucola und den Tomaten garnieren. Dazu optional ein Dressing nach Wahl reichen und lauwarm servieren.



Serviervorschlag | Foto Credit: unsplash.com

*Du hast etwas nachgemacht?*



Zeig es uns auf Instagram mit

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