

Linsensalat

Zutaten

- 100g grüne Linsen
- 3 EL dunkler Balsamico
- 2 TL Honig
- 2 TL Dijon-Senf
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Rapsöl
- 1 rote Zwiebel
- 250g Kirschtomaten
- 15g Basilikum
- 80g Parmesan

Zubereitung

- Linsen in reichlich Wasser etwa 2 Stunden einweichen
- Abgießen, dann mit ½ Liter Wasser zum Kochen bringen
- Bei schwacher Hitze zugedeckt etwa 30 Minuten garen
- Essig, Honig und Senf verrühren
- Knoblauch dazu pressen und Öl mit unterschlagen
- Mit Salz und Pfeffer würzen
- Zwiebel in feine Würfel schneiden
- Linsen in ein Sieb abgießen und gründlich abtropfen lassen
- Linsen und Zwiebeln mit Dressing mischen und etwa 10 Minuten durchziehen lassen
- Tomaten halbieren und mit Basilikum und Parmesan zu den Linsen mischen
- Mit Salz und Pfeffer nochmals abschmecken