

# Linsensalat

150G BERGLINSEN  
2 KNOBLAUCHZEHEN  
4 FRÜHLINGSZWIEBELN  
2 CHILIS  
3EL LIMECCENSAFT  
2EL OLIVENÖL  
2TL KREUZKÜMMEL  
MINZE UND PETERSILIE

1. AUS LIMECCENSAFT, OLIVENÖL, KNOBLAUCH, KREUZKÜMMEL, PFEFFER UND SALZ EINE VINAIGRETTE HERSTELLEN.

2. DIE LINSEN MIT KALTEM WASSER AUFSETZEN UND 15 BIS 20 MINUTEN KÖCHELN LASSEN. ABGIEßEN UND MIT DER VINAIGRETTE VERMISCHEN.

3. FRÜHLINGSZWIEBEL, CHILISTREIFEN UND DIE KRÄUTER DAZU GEBEN.

