



Linsensalat mit Honig-Senf-Dressing



Video
momlife.cooking



Linsensalat mit Honig-Senf-Dressing

Zubereitungszeit: 20 Minuten | Garzeit: 20 – 30 Minuten

Zutaten für 6 Personen:

Für die Linsen:

- 500 g braune Linsen
- 2 Knoblauchzehen
- 1/2 TL Salz
- 2 Lorbeerblätter
- 1/2 Liter Wasser

Für den Salat:

- 1/2 Salatgurke
- 1/2 Paprika
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 kleine rote Zwiebel
- 1 Karotte
- 1 Hand voll Cherrytomaten
- 400 g Wiener Würstchen von Schmälzle

Für das Dressing:

- 1 TL Senf
- 1 TL Honig
- 5 EL Balsamico Bianco
- 5 EL Öl
- Salz, Pfeffer
- 2 EL frische, glatte Petersilie, fein zerkleinert

Zubereitung:

1. Die Linsen **abbrausen** und mit Knoblauchzehen, Salz und Lorbeerblättern in kochendem Wasser **bissfest garen**, abgießen und abkühlen lassen. In eine **große Schüssel** geben.
2. Gurke, Paprika, Frühlingszwiebeln, rote Zwiebel und Karotte **fein würfeln**. Die Cherrytomaten halbieren. Das zerkleinerte Gemüse zu den Linsen geben.
3. Die Wiener Würstchen **in Scheiben schneiden** und ebenfalls zugeben.
4. Für das Dressing alle Zutaten miteinander mischen.
5. Das Dressing über die Linsen und die zerkleinerten Zutaten geben und gut mischen. **1 – 2 Stunden ziehen lassen**.

Guten Appetit!

Mehr frische Ideen bei: www.schmaelzle.de