

Linsensalat

Für ca. 4 Portionen

Zutaten

300g Seeberger Linsen
 220g Datteltomaten
 2 Lauchzwiebeln
 1 rote Zwiebel
 je 2 EL Balsamico hell und dunkel
 3 EL Olivenöl
 1 Prise gemahlener Kreuzkümmel
 1 Prise Salz und Pfeffer



Zubereitung

Linsen in 900 ml Wasser zum Kochen bringen und ca. 35 Minuten bei geringer Hitzezufuhr köcheln, bis die Linsen gar sind, aber noch leichten Biss haben. Bei Bedarf ein wenig Wasser nachgießen. Nach dem Garen überschüssiges Wasser abgießen.

In der Zwischenzeit die Tomaten waschen und klein schneiden. Lauchzwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Zwiebel abziehen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden.

Hellen und dunklen Balsamico mit Olivenöl, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer vermengen. Linsen, Tomaten, Zwiebeln und Lauchzwiebeln mit dem Dressing vermengen und im Kühlschrank mind. 1 Stunde durchziehen lassen, dann genießen.

Genusstipp

Um den Geschmack noch ein bisschen interessanter zu gestalten kann man den Linsensalat auch noch mit Zitronensaft verfeinern.