

Marinierter Alb-Linsensalat

Anzahl: 4 Personen

Zutaten:

300 g Linsen
150 g Tomaten
100 g Salatgurke
100 g rote Paprika
2 Frühlingszwiebeln
2 Knoblauchzehen
50 g Zwiebeln gehackt
8 EL Olivenöl
6 Basilikumblätter
Salz, Pfeffer schwarz aus der Mühle
Calamansi- und Honigbalsamico

Zubereitung:

Linsen 30 Minuten kochen. In der Zwischenzeit die Gurke, die Zwiebeln und den Paprika sehr fein würfeln. Die Tomaten in kleine Würfel schneiden, die Frühlingszwiebeln in feine Ringe, den Knoblauch und das Basilikum fein hacken. Alle Zutaten mit dem Balsamico vermischen, kräftig salzen und pfeffern. Die gekochten Linsen zugeben und mit dem Olivenöl beträufeln.

Den Salat mindestens eine Stunde durchziehen lassen und eventuell nachwürzen.