



MENSAVEREIN RENNINGEN E.V.

Linsensalat mit Schafskäse

Zutaten für 4 Personen:

200 g Heckengäu-Linsen	500 ml Gemüsebrühe	1 Lorbeerblatt
1-2 Tomaten	1 Paprika	1 Bund frische Petersilie
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	Schafskäse, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, etwas Zitronensaft und Apfel-Balsamico-Essig

Zubereitung

Die Zwiebel und die Knoblauchzehe fein schneiden und mit etwas Olivenöl andünsten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen, die Linsen und das Lorbeerblatt zugeben und ca. 20 min köcheln lassen. Die Linsen abgießen, wenn sie die gewünschte Bissfeste erreicht haben und das Lorbeerblatt entfernen. Paprika, Tomaten und Schafskäse würfeln, die Petersilie hacken. Einige Schafkäsewürfel und etwas Petersilie zum Garnieren zur Seite legen. Paprika, Tomaten, Schafskäse und Petersilie unter die Linsen heben. Den Salat mit Apfel-Balsamico-Essig, Olivenöl Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und mit Schafskäsewürfeln und Petersilie garnieren.