

FRENCH STYLE LINSEN-SALAT

Vorbereitungszeit: 25 Minuten | Gesamtzeit: 35 Minuten | Portionen: 10

Zutaten:

- 625 g rote Linsen, trocken, abgespült
- 1,25 l Gemüsebrühe
- 2 Lorbeerblätter
- 125 ml natives Olivenöl extra
- 60 g Dijon-Senf
- 60 ml Zitronensaft
- 1 EL (15 g) getrockneter Thymian
- Salz und Pfeffer, zum Abschmecken
- 250 g rote Zwiebeln, in dünne Scheiben geschnitten
- 500 g Kirschtomaten, halbiert
- 250 g Gurke, gewürfelt
- 125 g gehackte frische Petersilie
- 60 g gehackter frischer Schnittlauch
- zerbröckelter Ziegenkäse (optional)

Zubereitung:

1. In einem großen Topf Linsen, Brühe und Lorbeerblätter vermengen. Zum Kochen bringen, die Hitze reduzieren und 15-17 Minuten köcheln lassen, bis die Linsen weich sind. Die Linsen abgießen und die Lorbeerblätter entsorgen.
2. In einer kleinen Schüssel Öl, Senf, Zitronensaft und Thymian verquirlen. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Gekochte Linsen, rote Zwiebeln, Kirschtomaten, Gurken, Petersilie und Schnittlauch in einer großen Schüssel vermengen.
4. Das vorbereitete Dressing über die Salatzutaten gießen und vorsichtig umrühren, damit sich alles gleichmäßig verteilt.
5. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen. Sofort servieren oder für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit sich die Aromen verbinden können.
6. Für einen intensiveren Geschmack den Ziegenkäse vor dem Servieren über den Salat bröseln.