



SCHNELLE EINGELEGTE LINSEN

Vorbereitungszeit: 5 Minuten | Gesamtzeit: 20 Minuten

Zutaten:

- 800 g ganze rote Linsen, trocken
- 2 l Wasser
- 1 l Weißweinessig
- 2 Esslöffel (2 g) Lorbeerblätter, getrocknet
- 1 Esslöffel (8 g) ganze Pfefferkörner
- 2 Esslöffel (10 g) Zitronenschale
- 2 Teelöffel (10 g) Salz

Zubereitung:

1. Alle Zutaten in einem großen Topf bei mittlerer bis starker Hitze vermengen. Zum Kochen bringen und dann auf ein Köcheln reduzieren.
2. 10 Minuten lang kochen. Den Brenner ausschalten und den Topf weitere 5 Minuten ruhen lassen.
3. Linsen abgießen und abkühlen lassen. Im Kühlschrank bis zu zwei Wochen aufbewahren.
4. Die restliche Einlegeflüssigkeit kann für eine köstliche Vinaigrette als Vorspeise verwendet werden.