

MARINIERTER REGENBOGEN-SALAT

Vorbereitungszeit: 10 Minuten | Gesamtzeit: 2 Stunden | Portionen: 10

Zutaten:

- ½ Tasse (115 g) Olivenöl extra vergine
- ¼ Tasse (55 g) Rotweinessig
- 2 Teelöffel (6 g) Dijon-Senf
- 1 Teelöffel (1 g) getrockneter Oregano
- 2 Tassen (300 g) Cherrytomaten, geviertelt
- 1 Tasse (130 g) Karotten, gewürfelt
- 1 Tasse (150 g) gelbe Paprika, grob gehackt
- 1 Tasse (120 g) Gurke, gewürfelt
- 1 Tasse (100 g) Blumenkohlröschen
- 800 g ganze rote Linsen, gekocht und abgetropft
- ¼ Tasse (10 g) frischer Dill, gehackt
- 2 Esslöffel (8 g) glatte Petersilie, gehackt

Zubereitung:

1. In einer großen Schüssel Öl, Essig, Senf und Oregano miteinander verquirlen.
2. Tomaten, Karotten, Paprika, Gurken, Blumenkohl, gekochte Linsen, Dill und Petersilie mit der Vinaigrette mischen und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank marinieren.
3. Gekühlt servieren.