

## Rezept

# Beluga Linsensalat mit Lemon Pepper & Seaweed Herbed Salt **NR: 3 / 19 VEGAN**

Für 4 Personen / Zubereitung: ca. 45 Minuten  
/vegan

### Zutaten:

180-200g	Linsen schwarz
1	kleine rote Zwiebel
120g	Gemüse Brunoise (Karotten, Sellerie, Lauch)
1	Limette Bio
2EL	Balsamico weiss
3EL	Olivenöl kaltgepresst
Wenig	Pfefferminze
1TL	Lemon Pepper
1 TL	Seaweed Herbed Salt



### Zubereitung

1. Die schwarzen Linsen im kalten Wasser ansetzen und für ca. 12 -15 Minuten köcheln.
2. Zwiebeln und Pfefferminze klein schneiden.
3. Wenn die Linsen gegart sind, leicht auskühlen lassen und dann in eine Schüssel geben. In der gleichen Pfanne die Gemüse Brunoise inkl. Zwiebeln für 2 min andünsten. Das Gemüse zu den Linsen hinzugeben.
4. Von der Limette etwas Schalenabrieb dazugeben. Der Saft einer Limettenhälfte, den Balsamico, die Pfefferminze sowie das Olivenöl dazugeben.
5. Alles mit Lemon Pepper würzen und Seaweed Herbed Salz mischen. Abschmecken und evt. mit weiteren Zutaten nach eigenem Geschmack ergänzen.

Ein wunderbarer Linsensalat mit einer frischen Note.

Enjoy it!