

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

- Die schwarzen Linsen im kalten Wasser ansetzen und für ca. 12 -15 Minuten köcheln.
- Zwiebeln und Pfefferminze klein schneiden.
- 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.
- Von der Limette etwas Schalenabrieb dazugeben. Der Saft einer Limettenhälfte, den Balsamico, die Pfefferminze sowie das Olivenöl dazugeben.
- 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!