

# Linsensalat

## Zutaten:

200g Rote Linsen

2 Paprika

1 Zwiebel

1 Gurke

1 EL Balsamicoessig

1 EL Zitronenöl

10g Gemüsebrühe

Ca. 400ml Wasser

200g Fetakäse

Salz, Pfeffer, Zucker, Knoblauch

Deko nach Belieben (Orange, Sprossen, Zwiebelringe, Rosmarin...)

## Zubereitung:

Das Gemüse und den Feta in ca. 2x2cm Würfel schneiden.

Das Zitronenöl in einer Pfanne oder einem Topf leicht erhitzen.

Die Linsen und die Zwiebeln für ca. 10 min. im Zitronenöl anschwitzen.

Die Gemüsebrühe in heißem Wasser auflösen und damit die Linsen ablöschen.  
Den Topf vom Herd nehmen und ziehen lassen.

Die restlichen Zutaten dazugeben, wenn alles erkaltet ist und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Knoblauch abschmecken.

Den Linsensalat über Nacht ziehen lassen, am nächsten Tag nochmals abschmecken und guten Appetit 😊