



Mühle Kleeb AG

3418 Rüegsbach Tel. 034 - 461 14 11

Warmer Linsensalat

Hauptmahlzeit oder als Beilage zum Grillfest.

Linsen

200g	grüne Linsen*
2KL	Gemüseboullion fettfrei
5 dl	Wasser

Zubereitung

Wasser mit Boullion und Linsen aufkochen und dazugeben und ca. 30 Minuten weich kochen. In ein Löffersieb abschütten.

Sauce

100g	Speckwürfeli
1Stk.	Zwiebel oder Schalotte
1 -2 Stück	Karotten
5 EL	Apfelbalsamico*
3 EL	Oivenöl*
	Kräutersalz*, Pfeffer
	Schnittlauch und Petersilie zum Garnieren.

Zwiebeln und Karotten im Cutter zerkleinern (sehr fein).

Speckwürfeli kross braten. Zwiebeln und Karotten dazugeben und braten bis es fein riecht, mit etwas Wasser und mit dem Balsamico ablöschen. Linsen und Olivenöl dazu geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und lauwarm servieren. Mit Petersilie und Schnittlauch garnieren.

Der Linsensalat schmeckt lauwarm am Besten. Der Salat kann aber auch kalt gegessen werden.

*** Diese Zutaten können Sie bei uns im Mühlenladen beziehen.**