

Salat aus roten Linsen

250 g rote Linsen
1 Bund Lauchzwiebeln
300 g Cocktailtomaten
3 El Essig
1 El Senf
3 El Öl
Tabasco
Salz
400 g körniger Frischkäse



Eineinhalb Liter Salzwasser zum Kochen bringen.
Linsen 3 Minuten sprudelnd darin kochen, dann abtropfen lassen.
Lauchzwiebeln putzen, waschen, in feine Ringe schneiden.
Tomaten waschen und vierteln.
Essig mit Senf, Öl, Salz und einigen Spritzern Tabasco verrühren.
Über die Salatzutaten gießen und 15 Minuten durchziehen lassen.
Vor dem Essen abgetropften Frischkäse unterrühren.

Beilage: Brot, z.B. Bauernbrot