

## Apfel-Linsen-Salat von marta ostertag

Mengen für 70 Personen

3.5 kg Linsen	Beluga-Linsen
84 g Zucker	
1.05 Liter Apfelessig	
5.25 kg Äpfel	
14 Bund Petersilie, frische	
1.75 Liter Rapsöl	
49 g Salz	und Pfeffer

In einem Topf ausreichend Wasser aufkochen und die Beluga-Linsen darin ohne Salz etwa 20 Minuten knackig garen (alternativ auch über Nacht einweichen). Abgiessen und abtropfen lassen. Zucker und Essig in einem kleinen Topf erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Äpfel vierteln, Kerngehäuse entfernen und fein würfeln. Zur Essig-Zucker-Mischung geben, abkühlen lassen. Die Petersilie fein hacken und zusammen mit dem Öl untr die abgekühlte Essig-Apfel-Mischung rühren. Die Sauce über die lauwarmen Linsen geben, kurz mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.