

Linsensalat

von Emanuel Wyss

Mengen für 10 Personen

Linsen in Bouillon bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten weich kochen. Linsen abgiessen, Garflüssigkeit auffangen. Linsen abkühlen lassen. Frühlingszwiebeln längs halbieren und in ca. 2 mm grosse Stücke, Radieschen in Würfelchen schneiden.

Öl, Essig, Orangensaft und 2–3 EL Linsen-Garflüssigkeit zu einer Sauce rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Linsen, Frühlingszwiebeln und Radieschen mischen.

Tags: Vegetarisch

Gewürze: Salz, Pfeffer

500 g Linsen	braune
5.0 Stück Orangen	
200 g Rüebli	
500 g Randen	= 2.5 Stück
1.0 Bund Petersilie, frische	
50 g Mandelspliter	
1.5 dl Olivenöl	
7.5 cl Essig	
7.5 cl Orangensaft	
3.75 cl Zitronensaft	
25 g Ingwer	
3.75 cl Ahornsirup	
2.5 Stück Knoblauchzehen	
12.5 g Salz Grobkörnig	
12.5 g Pfeffer	
1.0 Liter Bouillon (flüssig)	
2.0 cl Öl	Sonnenblumen
3.0 cl Essig	Himbeeressig

5 Frühlingszwiebeln und 2 Bund Radieschen dazuschnippeln