

Linsensalat von Jane Kühne

Mengen für 52 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

2.08 kg Linsen	braune
5.2 Liter Bouillon (flüssig)	
1.04 dl Öl	Sonnenblumen
1.56 kg Rüebli	in kleine Würfel schneiden, zu den noch warmen Linsen geben
1.56 dl Essig	Himbeeressig
1.56 dl Orangensaft	
1.82 kg Speckwürfeli	anbraten, beifügen

5 Frühlingszwiebeln und 2 Bund Radieschen dazuschnippeln