

Zutaten für 5 Personen:

- 100 g Linsen, grün
aber auch andere
- 40 g Lauch
- 40 g Karotten
- 40 g Sellerie



Marinade:

- 1 El Mayonnaise
- 1 El Joghurt
- 30 ml Balsamikoessig
- Salz, weißer frisch gemahlener Pfeffer
- 1 Ze Knoblauch, fein gehackt
- 1 El Petersilie, gehackt

Herstellung:

1. Linsen am Vortag in viel Wasser einweichen.
2. Linsen in frischem Wasser garen.
3. Gemüse waschen, schälen, in kleine Würfel schneiden, in Salzwasser knackig garen und kurz abschrecken.
4. Linsen abseihen und abschrecken.
5. Linsen mit dem Gemüse vermengen.
6. Mayonnaise mit Joghurt und Balsamikoessig verrühren, unter die Linsen einrühren, pikant abwürzen und mit Petersilie verfeinern.

Tipp:

Lauwarm serviert schmeckt er einfach herrlich.