



Linsen Salat



Zutaten

ca. 4 Personen

- 400g Zwicky Linsen (z.B. braune oder Beluga)
- 4 Eier (mittel-hart gekocht)
- 2 Tomaten
- 5 Gewürzgurken
- 1 Zwiebel
- 120g Mayonaise
- 80 ml Gemüsebrühe
- 1 EL Senf
- 1 EL Essig
- 1 EL Olivenöl
- Salz/Pfeffer-Prise Zucker
- Frische Kräuter (Peterli und Dill)

Zubereitung

- 1) Linsen weich bis bissfest kochen und abkühlen lassen.
- 2) Gewürzgurken und Zwiebeln fein würfeln. Petersilie und Dill fein hacken. Beiseitestellen.
- 3) Eier kochen, schälen und klein schneiden.
- 4) Gemüsebrühe, Essig, Öl, Senf und Zwiebeln in einen Topf geben. Mit Pfeffer, Salz und einer Prise Zucker würzen. Verquirlen und aufkochen lassen. Anschliessend über die Linsen geben und ziehen lassen.
- 5) Tomaten klein schneiden.
- 6) Eier, Gewürzgurken, Tomaten, Petersilie und Dill zu den Linsen geben. Vermengen und Mayonaise unterheben. Den Salat vor dem Servieren durchziehen lassen und kalt oder lauwarm geniessen.

Unser Tipp: Auf frischem Eisbergsalat serviert schmeckt der Salat herrlich!

Zwicky wünscht en Guetel!