



Linsensalat "Cleverle"

von Tatendrang

ZUTATEN

200 g grüne Linsen (z.B. von Alnatura) • 3 gekochte Eier • 1 große Möhre • 1 Stange Lauchzwiebel • 1 Avocado • 1 rote Paprika • 1 kleine Landgurke • 1 Handvoll frische Petersilie • 3 EL Goji Beeren • 4 EL Olivenöl • 6 EL Apfelessig • 1 Prise Alpensalz • 1 Prise schwarzer Pfeffer • Kräuter nach Wahl

ZUBEREITUNG

Als Erstes, die Linsen gut waschen und in einem Topf mit Wasser ca. 30 min. garkochen. Das Gemüse putzen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Avocado ebenfalls entkernen, aus der Schale entfernen und in kleine Stücke schneiden. Die zubereiteten Zutaten in eine Salatschüssel geben. Die Petersilie waschen und klein hacken. Den Großteil der Petersilie und Goji Beeren dem Gemüse hinzufügen. Den Rest der Beeren und Petersilie für das Topping aufbewahren.

In einem extra Behälter das Olivenöl, den Apfelessig, das Salz, den Pfeffer und evtl. Salatkrauter zu einem sämigen Salatdressing verarbeiten. Das Dressing über die Linsen und das Gemüse geben und gut miteinander vermengen.

Nun die Eier schälen und in Scheiben schneiden. Auf den Linsensalat legen und den Rest der Petersilie und Goji Beeren auf den Eiern und Linsensalat anrichten.

Et voilà, fertig ist der Cleverlesalat!