



Belugalinsensalat

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Ergibt: 4 Portionen als Beilage

Zutatenliste:

250 g Belugalinsen	2 EL Olivenöl
3 Karotten	1 EL Weißweinessig
¼ Knollensellerie	1 EL Balsamicoessig
2 Zwiebeln	Olivenöl
1 Knoblauchzehe	Ingwerpulver



Zubereitung:

Belugalinsen nach der kürzesten Zeit der Packungsangabe nicht zu weich kochen. Karotten und Sellerie schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch ebenfalls fein Würfeln.

1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, darin Zwiebel und Knoblauch leicht anschwitzen. Nach 2 bis 3 Minuten die feinen Sellerie- und Karottenstücke hinzugeben und wenige Minuten mit garen.

Für das Dressing das Olivenöl sowie die beiden Essige vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette würzen. Alles zusammen in eine Salatschüssel geben und gut vermengen.

Mein Tipp:

Dieser Salat ist ein guter Begleiter zu Fisch und gegrilltem Fleisch.