

pb*die beste Küche*

Orientalischer Linsen-Salat

Ob am Salatbuffet oder bei der nächsten Grillparty auf Ihrer Terrasse - mit diesem außergewöhnlichen Salat von Möbelerlebnis Bommersbach bringen Sie Abwechslung auf den Tisch.

Orientalischer Linsen-Salat

Zutaten

- 1/2 Tasse rote Linsen
- 1/4 Tasse Soja-Sauce
- 3/4 Tasse Wasser
- 1/2 Chillischote (ersatzweise getrocknete Chillifäden)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Limette
- Salz und Pfeffer
- 1/2 Salatgurke
- 200 g Cocktailtomaten
- 1 rote Zwiebel



Jetzt ist das Buffet perfekt

Die Linsen nach Packungsanweisung, jedoch mit den angegebenen Zutaten kochen bis die Flüssigkeit von den Linsen fast komplett aufgenommen wurde.

Chillischote und Knoblauchzehe sehr fein schneiden und mit Limettensaft, Salz und Pfeffer zu einer Marinade vermischen. Die Linsen samt Flüssigkeit dazugeben und auskühlen lassen.

Das Gemüse kleinschneiden und unter die Linsen mischen.