

# Linsen-Salat

## Für zwei Personen

150 g Beluga-Linsen	1 Zwiebel	1 Karotte
$\frac{1}{4}$ Knolle Sellerie	$\frac{1}{4}$ Stange Lauch	2 EL flüssiger Honig
1 EL mittelsch. Dijon-Senf	2 EL Weißweinessig	2 EL Rotweinessig
1 Msp. gemahlener Zimt	10 EL Olivenöl	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch
Salz	Pfeffer	

Die Linsen in einem Topf mit reichlich Wasser ca. 25 Minuten gar kochen und abgießen. Die Zwiebel abziehen, klein schneiden und in 2 EL Olivenöl glasig dünsten. Karotte, Knollensellerie und Lauch in kleine Würfel schneiden und mit den Zwiebeln dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und zu den Linsen geben.

Für die Vinaigrette Honig, Senf, Essig, Olivenöl und Zimt mit Salz und Pfeffer eine cremig anrühren und diese zum Linsensalat geben.

Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden und unter den Linsensalat heben.

Gottfried Mühling am 20. November 2017