

Belugalinsen-Salat

Rezept für 4 Personen

90 g Belugalinsen	+
250 ml Gemüsebrühe	+
1 Lorbeerblatt	+
½ TL Garam Masala Gewürzmischung	zugedeckt nach Packungsanweisung garen. Abkühlen lassen.
½ Bund glatte Petersilie	waschen, fein hacken.
2-3 Frühlingszwiebeln	waschen, <u>feine</u> Ringe.
2 Tomaten	waschen, fein würfeln.
1 kleiner roter Apfel	waschen, fein würfeln.
1 EL Olivenöl	
1-2 EL Balsamicoessig	
Jodsalz	
Pfeffer aus der Mühle	alle Zutaten vermengen + abschmecken.

Gekühlt mind. 2 Stunden ziehen lassen.

Tipp:

- Alternativ zu den Frühlingszwiebeln - *je nach Saison* - eine kleine Zwiebel und ½ Bund Schnittlauch verwenden
- Alternativ zur Garam Masala Gewürzmischung passen auch Ras El Hanout oder Currypulver

