

## Rezept Linsensalat nach Frau Müller

In der Geschichte kocht Jakob Linsensuppe. Ich möchte euch heute ermutigen, einen Linsensalat zu probieren.

Es gibt verschiedene Linsensorten, aber mir schmeckt der Salat besonders gut mit roten Linsen.



### Für 4 Personen benötigt ihr folgende Zutaten:

- 200g getrocknete rote Linsen
- 800 ml Wasser
- Ca. 6 Esslöffel Öl  
(Sonnenblumenöl oder Olivenöl)
- Ca. 6 Esslöffel Essig  
(Kräuteressig oder weissen Balsamico-Essig)
- Salz
- Pfeffer
- Je nach Bedarf frische Kräuter  
(Petersilie, Schnittlauch oder Basilikum)
- Je nach Bedarf kleine Cherrytomaten  
zum Verzieren



### Wenn du alles parat hast, geht es los:

1. Stelle einen mittelgrossen Topf auf den Herd, fülle Wasser hinein und koche das Wasser auf.
2. Wenn das Wasser kocht, füge ich die Linsen hinzu und überwache, dass sie nicht zu stark kochen. Ich salze die Linsen erst nach dem Kochen.
3. Nach 8-10 Minuten schalte ich den Herd ab und giesse die Linsen in ein Sieb und spüle sie mit kaltem Wasser ab. So garen sie nicht weiter und werden nicht matschig.
4. Die kalten Linsen leere ich in eine schöne Salatschüssel.
5. Jetzt füge ich Essig und Öl hinzu. Ich mag es schön sauer.
6. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern schmecke
7. ich den Salat ab und lasse ihn noch etwas ziehen.
8. Je nach Geschmack dekoriere ich den Salat mit kleinen Cherrytomaten.

Jetzt ist der Salat fertig. Lasst es euch schmecken.  
En Guate!

