

Linsensalat mit Käse

für 4 Personen

Menge Zutaten

150g	Getrocknete braune
100g	Getrocknete rote
	Linsen
1	Zwiebel
80 ml	Erdnussöl
etwas	Salz
200g	Möhren
1 Bund	Radieschen
200g	Mittelalter Gouda
1	Kleiner Lollo bianco
½ Bund	Krause Petersilie
3	Knoblauchzehen
2 El	Rotweinessig
1 Tl	Dijon-Senf
etwas	Schwarzer Pfeffer
	Zucker

Zubereitung

Die braunen Linsen in reichlich kaltem Wasser über Nacht einweichen und am nächsten Tag durch ein Sieb abgießen.

Die roten Linsen in einem Sieb unter kaltem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen.

Die Zwiebel schälen und fein hacken.

1 El Öl in einem großen Topf erhitzen und die Hälfte der Zwiebelwürfel darin für etwa 2 Minuten hell anschwitzen.

Die braunen Linsen und etwa ½ Tl Salz dazugeben, alles mit reichlich Wasser auffüllen und in etwa 45 Minuten gar kochen.

Die restlichen Zwiebeln in einem 2. Topf in 1 El Öl hell anschwitzen, rote Linsen und etwas Salz hinzugeben, alles mit reichlich Wasser auffüllen und ca. 10 Minuten kochen lassen. Beide Linsensorten im Fond abkühlen lassen und dann durch ein Sieb abgießen.

Während die Linsen kochen, die Möhren schälen und in kleine Würfel schneiden, in Salzwasser etwa 10 Minuten bissfest kochen. Auf einem Sieb abtropfen lassen.

Die Radieschen putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden

Vom Käse die Rinde abschneiden und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

Den Salat putzen, waschen und in einzelne Blätter zerpflücken, damit eine Salatschüssel auslegen