



Belugalinsensalat mit Pfirsich



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für den Salat

150 - 250 g gegarte Linsen

1 Dose Pfirsiche, abgetropft, gewürfelt

3 Tomaten, gewürfelt

1 Pck. Mozzarella, gewürfelt

Für das Dressing

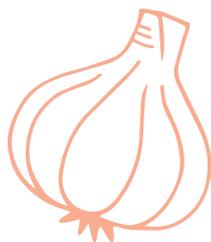
Olivenöl

Balsamico

Honig

Salz

Pfeffer



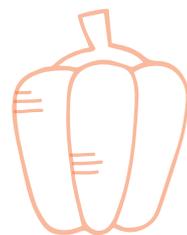
ZUBEREITUNG

Für den Salat die Linsen in ca. 10- 15 min. in ausreichend Wasser bissfest garen und anschließend mit kaltem Wasser abschrecken. Die Pfirsiche, Tomaten und den Mozzarella in kleine Würfel schneiden.

Aus dem Olivenöl, Balsamico und Honig ein cremiges Dressing schlagen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Linsen mit den restlichen Salat-Zutaten vermengen und das Dressing dazugeben, ein paar mal gut durchrühren.

Dazu passen als Beilage Kartoffeln oder ein Baguette.

Guten Appetit!



Marienhof
ESPERDE