



Asia- & Linsensalat



Zutaten

- › 100 g rote Linsen
- › 2 Frühlingszwiebeln
- › 200 g Gurke
- › 100 g Mais aus der Dose
- › 250 ml Gemüsebrühe
- › 1 EL Weißweinessig
- › 1 EL Sonnenblumenöl
- › 1 EL süße Chilisauce
- › 4 Stängel Petersilie
- › Salz & Pfeffer

Die Linsen in der kochenden Brühe zugedeckt bei milder Hitze 6-10 Minuten bissfest garen.

Dann abgießen und etwas auskühlen lassen.

Inzwischen die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Die Gurke gut waschen und dann in viertelte Scheiben schneiden. Den Mais abtropfen lassen.

Die Petersilie fein hacken.

In einer Schüssel Essig, Öl, Chilisauce und Pfeffer und Salz gut verquirlen. Nun das Gemüse, die Petersilie und die Linsen unterheben.

