

# Salade de lentilles vertes (Linsensalat)

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten

## ZUTATEN (für 4 Portionen)

400 g getrocknete grüne Linsen (Lentilles du Puy)

1 kleine Zwiebel

2 Lorbeerblätter

4 Schalotten

4 EL Olivenöl

4 EL Walnussöl

2 bis 3 EL Weißweinessig

1 TL Senf

Salz, Pfeffer

8 Walnüsse

150 g französischer Saint-Nectaire Käse

etwas frische Petersilie

## ZUBEREITUNG

Die Linsen waschen und in reichlich kaltes Wasser geben. Die Zwiebel schälen und im Ganzen mit den Lorbeerblättern dazugeben. Zum Kochen bringen und in etwa 20 Minuten auf kleiner Flamme gar kochen.

In dieser Zeit beide Öle mit Essig und Senf zu einer Vinaigrette verrühren. Die Schalotten fein zerkleinern und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die fertig gegarten Linsen abgießen, Lorbeerblätter und Zwiebel entfernen, mit der Vinaigrette vermischen und abkühlen lassen.

Die Walnüsse knacken, grob hacken und in einer trockenen Pfanne leicht anrösten. Abkühlen lassen.

Vor dem Essen den Salat auf vier Teller portionieren. Den Käse würfeln und zusammen mit den Walnüssen auf den Linsen verteilen. Mit der gehackten Petersilie bestreuen.

## VARIATION

Wer es herzhafter mag, ergänzt das vegetarische Rezept durch ein wenig angebratenen und gewürfelten Schinkenspeck.