



Fruchtiger Linsensalat mit Melone

Fruchtig frischer Sommersalat ideal als Beilage zum Grillen oder als leichter Mittagssnack im Büro Zutaten für 4 Personen als Beilage

- 1 "Bio-Linsencurry exotisch"
- ¼ Galia- oder Honigmelone
- 2-3 Tomaten
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- ca. 4-5 EL Essig
- Salz und Pfeffer
- Fetakäse (ca. 150g)

Das "Linsencurry" in 500ml Wasser für ca. 25 Min. köcheln lassen, das restliche Wasser abschütten und die Linsen abkühlen lassen. Die Melone, Tomaten und den Feta in Würfel, die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und zusammen mit dem Essig unter die Linsen heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wir wünschen Euch einen guten Appetit!