



Pikanter Linsensalat

Ideal für warme Tage oder als Beilage zu allen Fisch- oder Fleischgerichten. Tiefschwarze Belugalinsen, grüner und weißer Lauch, knackige Karotten und exotische Gewürze und Kräuter, kombiniert mit frischem Gemüse und Salat - schmeckt einfach himmlisch. **Zutaten für 4 Personen Für den Salat**

- 1 "[Bio-Linsencurry](#)" exotisch aus der Chiemgauer Genussmanufaktur
- 1 Schalotte oder Frühlingszwiebel
- 1 rote oder gelbe Paprika
- 2 mittelgroße Tomaten
- ½ Bund frische Petersilie
- Essig und Öl nach Belieben
- Stein-Salz und Pfeffer

Für den Dip

- 1 kleiner Becher Soja- oder Naturjoghurt
- ½ Zitrone
- 1-2 Zehen frischer Knoblauch

SO GEHT`S: Beutelinhalt mit 500 ml Wasser im Topf aufkochen lassen. Mit geschlossenem Deckel auf mittlerer Hitze für 25-30 Minuten köcheln lassen. Am Ende der Garzeit die restliche Flüssigkeit abgießen und die Linsen erkalten lassen. Die Zwiebel in feine Ringe, Tomaten und Paprika in mundgerechte Stücke schneiden und unter die Linsen mischen. Mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer abschmecken und mit frischer Petersilie bestreuen. Für den Dip Joghurt mit Zitrone und frischem, gepresstem Knoblauch mischen, etwas durchziehen lassen und zum Linsensalat servieren. Dazu passt knuspriges Weißbrot oder ein leckeres Fladenbrot mit Schwarzkümmel.