



**Chiemgau Korn**

# Linsensalat

## als Beilage für vier Personen

- 1 große Tasse Beluga-Linsen
- 2 Tassen Gemüsebrühe
- Etwas Butter oder Öl
- Evtl. Salz

Linsen und Gemüsebrühe aufkochen, dann bei geringer Hitze mit Deckel 20 min. köcheln lassen. Butter oder Öl hinzugeben, nach Bedarf evtl. salzen, gut durchmischen und weitere 5 min. ziehen lassen. Abkühlen lassen. Dann mit

- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 2 Mohrrüben, gerieben
- ¼ kleingeschnittenem, gedünstetem Lauch

verrühren, und mit

- 3 EL Leindotteröl
- 2 EL Balsamico-Essig
- Pfeffer
- Salz

abschmecken.

Fein sind noch geröstete Sonnenblumenkerne oder geröstete, gehackte Nüsse oder frische Kräuter dazu.

