

Linsensalat mit Senfdressing



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none">• 500 g Tellerlinsen• 1 3/4 l Gemüsebrühe• 1 Gemüsezwiebel• 1 Bund Suppengrün (Möhre, Sellerie, Porree) <p>Dressing:</p> <ul style="list-style-type: none">• 1 EL Salatmayonnaise• 2 EL mittelscharfer Senf• 60 ml Speiseöl• 60 ml Gemüsebrühe• 1 Prise Zucker• Salz und Pfeffer• 2 EL Weißweinessig	<ol style="list-style-type: none">1. Für den Salat Linsen abspülen, abtropfen lassen und mit Gemüsebrühe in einem Topf zum Kochen bringen sowie nach Packungsanleitung zubereiten.2. Zwiebel fein würfeln. Ebenso das Suppengrün fein würfeln oder in Ringe schneiden.3. Zwiebelwürfel und Gemüse etwa 10 Minuten vor Ende der Garzeit zu den Linsen geben und mitkochen lassen.4. Linsen und Gemüse in einem Sieb abtropfen lassen, dabei die Brühe auffangen. Linsengemüse unter kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.5. Für das Dressing Mayonnaise mit Senf verrühren, Öl nach und nach unterschlagen. Von der aufgefangenen Gemüsebrühe 60 ml unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig abschmecken. Mit Linsengemüse vermischen. Gut durchziehen lassen und bis zum Verzehr in Kühlschrank stellen.
<p>Schneller geht der Salat mit einer Dose Linsen mit Suppengemüse.</p>	