

Zutaten

- 6 EL Linsen (über Nacht eingeweicht)
- 250 ml Gemüsebrühe
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Balsamico Essig, dunkel
- 1 EL Senf
- 1 kleine Karotte, fein gewürfelt
- 75 g Sellerie, fein gewürfelt
- 1 Zweig Petersilie, fein gehackt

Beilage, Vorspeise

Lauwarme Linsen

Entdecken Sie unser Rezept für lauwarme Linsen. Ein gesundes Gericht, das begeistert! Jetzt ausprobieren bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Linsen in der Brühe weichkochen. Separat die Gemüsewürfel in kochendem Wasser bissfest abkochen. Aus dem Senf, Olivenöl und dem Balsamicoessig eine Marinade herstellen. Linsen mit Gemüsewürfeln, der Petersilie und dem Dressing mischen. Nochmals abschmecken.