



Linsen-Ziegenkäse-Salat

PORTIONEN: 2

WWW.LINDCHEN.DE

Zutaten

100 g grüne oder schwarze Linsen

1 Handvoll Rucola

½ rote Zwiebel

6 getrocknete Tomaten in Öl

8–10 schwarze oder grüne Oliven (entsteint)

50 g Ziegenkäse

1 EL gehackte Walnüsse oder Pinienkerne

2 EL Olivenöl

1 EL Balsamico-Essig

½ TL Senf

½ TL Honig oder Ahornsirup

Salz & Pfeffer

Zubereitung

Die Linsen nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen, dann abkühlen lassen.

Die Zwiebel in feine Ringe schneiden. Die getrockneten Tomaten in kleine Stücke schneiden, die Oliven halbieren. Den Rucola waschen und trocken schütteln.

Alle Zutaten für das Dressing in einer kleinen Schüssel vermengen.

Linsen, Zwiebeln, getrocknete Tomaten, Oliven und Walnüsse in einer Schüssel vermischen und mit dem Dressing vermengen. Den Rucola unterheben und den Ziegenkäse in kleinen Stücken darüber verteilen. Nach Belieben den Linsen-Ziegenkäse-Salat mit frisch gemahlenem Pfeffer toppen und servieren.