

ENDIVIEN-SALAT

MIT LINSEN & FETA



ZUTATEN

1 Kopf Endiviensalat

200 g Beluga-Linsen

150 g Feta

50 g Walnüsse (geröstet)

1 kleine rote Zwiebel

1 Bund Petersilie

3 EL Olivenöl

2 EL Rotweinessig oder Balsamico

1 TL Senf

1 TL Honig oder Ahornsirup

Für 4 Personen

ZUBEREITUNG

Linse in leicht gesalzenem Wasser 20–25 Minuten bissfest garen, abgießen und etwas abkühlen lassen.

Salat putzen, waschen, trockenschleudern und in feine Streifen schneiden.

Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten, dann grob hacken.

In einer Schüssel Öl, Essig, Senf, Honig, Salz und Pfeffer verrühren.

Linse noch lauwarm mit dem Dressing vermengen. Endivien, feingehackte Petersilie und Zwiebelwürfel unterheben.

Mit zerbröckeltem Feta und Walnüssen bestreuen. Fertig!

Tscheggs Ernte

Breite 11 6840 Götzis

Telefon +43 664 93069514 info@tscheggs-ernte.at

www.tscheggs-ernte.at