

Herrlicher Linsensalat mit Traditions Beinschinken und (Granat-)Apfel

17.Dezember 2021

Schwierigkeitsgrad: Leicht

5
Minuten
Vorbereitungszeit

25
Minuten
Zubereitungszeit

Zutaten für 4 Portionen:

- 300g schwarze Linsen
- 1 Apfel groß
- 2-3 Frühlingszwiebeln
- 1 kleinen Kopf Radicchio Salat
- **1 Pkg. Berger Traditions-Beinschinken**
- 1/2 Granatapfel
- 2-3 Feigen
- Kräutersalz & Pfeffer

Kräuter dressing

- 5-6 Stiele Petersilie
- etwas Basilikum
- Zesten & Saft 1/2 Bio Zitrone
- 80ml Olivenöl
- 50ml Apfelessig
- 1 EL milder Senf



Zubereitung

1. Für das Dressing, die Petersilien- und Basilikumblätter von den Stielen zupfen. Gemeinsam mit den Zitronenzesten, dem Olivenöl, dem Apfelessig und vermengen und aufmixen.
2. Die Linsen laut Packungsanleitung kochen und auskühlen lassen. Den Apfel in Spalten schneiden. Die Linsen mit dem Apfel, klein geschnittenen Frühlingszwiebeln sowie Radicchio, gewaschen und kleingeschnitten, vermengen. Mit dem Dressing marinieren und in tiefen Tellern anrichten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit dem Schinken, Granatapfelkernen und mit Feigen garniert servieren.

Guten Appetit!

“Das ist mein Tipp”

Der Salat schmeckt, wenn er kurz durchziehen konnte, noch besser.