

Brits Puy-Linsensalat mit Chorizo und Dijon-Senf-Dressing und Melonensalat

Für 6 Portionen (Linsensalat) und 4 Portionen (Melonensalat)

Zutaten Salat

500 g Puy-Linsen (grüne Linsen
wahlweise auch Beluga-Linsen)

300 g Karotten

50 g Chorizo

3 Schalotten

½ Bund Petersilie, glatt

Zutaten für das Dressing

300 ml Olivenöl

100 ml Rotweinessig

1 EL geh. Dijon-Senf

je 1 Prise Salz

Pfeffer

brauner Zucker

Zutaten für den Melonensalat

½ Wassermelone

½ Honigmelone

200 g Feta

1 kleine Hand voll Minze

2 Zitronen

1 rote Zwiebel

Zubereitung Linsensalat

Die Linsen in kochendem Wasser circa 20 Minuten bissfest garen.

Währenddessen die Karotten raspeln und Schalotten in feine Ringe und Chorizo in feine Streifen schneiden. Den Chorizo dann in einer Pfanne kurz anbraten. Die Petersilie fein hacken.

Die Zutaten für das Dressing in ein Glas mit Schraubverschluss geben und gut schütteln. Über die anderen Zutaten geben und alles gut verrühren.

Tipp: Am besten etwas Dressing aufheben, den Salat über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen und am nächsten Tag nochmal mit Dressing, Pfeffer und Salz abschmecken.

Zubereitung Melonensalat

Die Melonen und den Feta in kleine Stücke schneiden. Die Minze grob zerrupfen. Dann die Zitrone und Zwiebel in feine Scheiben schneiden. Dann alles übereinander in ein großes Einmachglas schichten.

Viel Freude beim Zubereiten und Genießen!