



LINSENSALAT MIT MELONE & VEGANEM FETA

GEKOCHT VON **CARO WORBS**

ZUBEREITUNG

Linsensalat

Die Gurke zunächst in lange Streifen und die Frühlingszwiebeln in dünne Röllchen schneiden. Die Melone entkernen, schälen und in dünne Spalten schneiden. Die Linsen in ein Sieb abgießen, kalt abbrausen und abtropfen lassen. Die Pistazien aus den Schalen lösen und zusammen mit den Kräutern grob hacken. Alle Zutaten in eine Schüssel geben, die Berberitzen hinzufügen, den Feta darüber krümeln und vermengen.

Sauce

Den Zitronensaft mit Ahornsirup, etwas Salz, Chiliflocken und Olivenöl kräftig verquirlen. Anschließend die Sauce über die Salatzutaten träufeln, vermischen und einige Minuten durchziehen lassen.

Den Salat auf zwei Schalen verteilen und genießen.

ZUTATEN

Linsensalat

- 1 Minigurke
- ¼ Honigmelone
- 2 Frühlingszwiebeln
- 250 g braune Linsen aus der Dose (Abtropfgewicht)
- 1 EL Berberitzen (getrocknet)
- 3 EL Pistazien (geröstet, gesalzen)
- 80 g Feta (vegan)
- Minze
- Dill

Sauce

- 3 EL Zitronensaft
- 1 EL Ahornsirup
- 1 TL Chiliflocken
- 3 EL Olivenöl
- Salz

