

Linsensalat mit Feta

Zutaten:

250 g rote Linsen
200 g Kirschtomaten
1 gelbe Paprika
1 grüne Paprika
1 Apfel
200 g Gewürzgurken
1 Bund Petersilie
30 g gehackte Erdnüsse
400 ml Gemüsebrühe
2 EL Olivenöl
200 g Fetakäse
Saft einer Limette
1 Prise Chiliflocken
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

- Abgebrauste Linsen mit der Gemüsebrühe übergießen.
- Etwa 10 Minuten bissfest köcheln lassen.
- Tomaten, Paprika, Gurken und Apfel in kleine Stücke schneiden.
- Die Petersilie klein hacken.
- Linsen abschütten und die Brühe dabei auffangen.
- Abkühlen lassen.
- Dann die Linsen mit dem Gemüse, Petersilie und Erdnüssen vermischen.
- Chili, Limettensaft, Salz, Pfeffer mit Öl und 4 EL Brühe verrühren.
- Verrührtes unter den Linsensalat mischen.
- Fetakäse klein würfeln und vorsichtig unterheben.
- Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.