



LINSEN-SALAT MIT BROKKOLI

Für 4 Portionen

Zubereitung: 35 Minuten

ZUTATEN

100 g Belugalinsen

Salz

1 großer Brokkoli

1 Bund Radieschen

3 Frühlingszwiebeln

4 EL Olivenöl

2 EL Apfelessig

1 TL gemahlener Bockshornklee

1/2 TL Kreuzkümmelsamen

1 TL Kurkumapulver

1/2 TL Paprika edelsüß

Pfeffer

ZUBEREITUNG

Linsen in reichlich Salzwasser in ca. 30 Min. garen. Abgießen, abtropfen lassen.

Inzwischen Gemüse waschen, putzen. Brokkoli in kleine Röschen, Radieschen in dünne Scheiben, Frühlingszwiebeln in feine Ringe scheiden.

Gemüse und Linsen mit Öl, Essig und Gewürzen in einer Salatschüssel vermischen.