

## Linsensalat mit Tomaten

### Zutaten für 4 Portionen :

250 g kleine grüne Linsen  
(du Pui oder Umbrische Berglinsen)  
1 kleine Zwiebel (50 g)  
½ Lorbeerblatt  
4 Nelken,  
Salz

### Für den Salat:

2 Möhren  
1 Zwiebel  
1 Vespergurke  
3 Rispentomaten  
einige Blätter Radicchio

### Für das Dressing:

3 EL Olivenöl  
3 EL Weißweinessig  
Salz  
1 Prise Zucker  
1 Knoblauchzehe fein gewürfelt  
1 EL gehackte Kräuter (Petersilie, Schnittlauch)

### Zubereitung :

Für den Linsensalat mit Tomaten haben wir Kochbaeren kleine grün-gesprenkelte Linsen du Pui verwendet, weil wir davon im letzten Urlaub einige Kilo gekauft hatten. Natürlich kann man für diesen Linsensalat jede kleine Linsensorte verwenden.

Wir haben die Linsen 2 Stunden eingeweicht, das Einweichwasser abgegossen und dann in frischem Wasser zusammen mit Zwiebel, Lorbeerblatt, Nelken und Salz etwa 40 Minuten gekocht.

Inzwischen das Dressing angerührt und die abgetropften, noch lauwarmen Linsen darin 20 Minuten ziehen lassen.

Die Möhren haben wir in dünne Scheiben geschnitten und in Salzwasser 5 Minuten blanchiert. Die Tomaten gehäutet und das Tomatenfruchtfleisch ohne Kerne gewürfelt. Die Vespergurke ungeschält klein gewürfelt und die geschälte Zwiebel in ganz feine Ringe geschnitten.

Die Salatzutaten mit dem Linsensalat vermischen, die Teller mit gewaschenen Radicchio-Blättern auslegen und das Ganze mit gehackten Kräutern bestreut servieren. Wir Kochbären hatten Glück und konnten einen Radicchio Variegato di Castelfranco erstehen. Es genügt natürlich auch ein normaler Radicchio.

