

## rote Linsen - Salat mit Räucherlachs

### Zutaten für 2 Portionen:

100 g rote Linsen  
ca. ¼ l Fleischbrühe instant  
2 kleine Lauchzwiebeln  
1 kleinen gelben Paprika  
2 EL weißen Balsamicoessig  
(ersatzweise: Obstessig)  
1 EL Waldhonig  
1 EL feines Olivenöl  
frisch gemahlene weißen Pfeffer  
Salz  
100 g Räucherlachsscheiben  
1 EL frisch geschnittenen Dill



### Zubereitung :

Für den rote Linsen-Salat mit Räucherlachs zuerst die Fleischbrühe zum Kochen bringen. Die Linsen dazu geben und ca. 10 bis 12 Minuten garen. Die Lauchzwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Paprika kurz unter kaltem Wasser abspülen, abtrocknen und in feine Streifen schneiden. Nun die gegarten Linsen kurz auf einem Sieb abtropfen lassen. Für die Marinade den Balsamicoessig, den flüssigen Honig, Salz und Pfeffer verrühren. Das Olivenöl zu der Marinade geben und mit dem Schneebesen durchschlagen. Nun die Hälfte der Marinade zu den geschnittenen Frühlingszwiebeln und dem geschnittenen Paprika geben und 5 Minuten durchziehen lassen. Die restliche Marinade zu den Linsen geben. Zuerst richten sie die Linsen auf einem Teller an und geben dann das Frühlingszwiebel/Paprikagemüse darüber. Ganz zum Schluss noch mit gehacktem Dill bestreuen und die Räucherlachsscheiben in Röllchen darauf legen.

Tipp: Anstatt des gelben Paprikas können sie auch roten Paprika verwenden. Dazu passt ein Stangenweißbrot.