

FRISCHER LINSEN- SALAT

MIT FETA



**CLIP & GO
LUNCH BOX XL**



Einfach
lecker!

FRISCHER
LINSENSALAT
MIT FETA



ZUBEREITUNG:

1. Die Linsen in kochendem Wasser etwa 10 Minuten bissfest garen. Anschließend abtropfen lassen.
2. Lauchzwiebeln und Paprika waschen, trocknen und in feine Ringe bzw. Würfel schneiden. Beides mit einem EL Öl anbraten. Linsen untermischen.
3. Honig, Senf, Essig und 2 EL Öl vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der Lauchzwiebel-Paprika-Linsenmischung vermengen.
4. Salat waschen, trocknen und unter die Mischung heben. Zum Schluss Feta darüber zerbröseln.

Tipp: Vor dem Befüllen in die EMSA LUNCH BOX XL abkühlen lassen.

ZUTATEN: 2 PERS.

100 g	rote Linsen
3	Lauchzwiebeln
1	Paprika gelb
3 EL	Öl
1 EL	Honig
1 EL	Senf mittelscharf
2 EL	Obstessig
20 g	Babysalatmix
80 g	Feta
	Salz + Pfeffer

PERFEKT FÜR UNTERWEGS

Weitere clevere Produkte gibt's auf emsa.com