



Linsen- salat

Linsensalat mit Radieschen, Blumenkohl, Rucola und Halloumi

Zutaten für 1 Portion

125 g Blumenkohl
100 g Halloumi (Grillkäse)
2,5 EL Olivenöl
etwas Salz, Pfeffer
400 g Tellerlinsen
1 Handvoll Rucola
50 g Radieschen
1 Handvoll Kräuter
1 EL Apfelessig
1 EL Zitronensaft

Zubereitung

1. Den Ofen auf 180°C Unter- und Oberhitze vorheizen. Den Blumenkohl waschen, putzen und die Röschen in Scheiben schneiden. Den Käse ebenfalls in Scheiben schneiden und mit dem Blumenkohl auf einem geölten Backblech auslegen. Mit 2 EL ÖL beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Im Ofen ca. 20 Minuten bräunen lassen, dabei 1-2 Mal wenden.

2. Die Linsen in einem Sieb abbrausen und gut abtropfen lassen. Den Rucola waschen, putzen und nach Bedarf kleiner zupfen. Die Radieschen waschen, putzen und in feine Scheiben schneiden oder hobeln.

3. Für das Dressing die Kräuter abbrausen, trocken schütteln und abzupfen. Den Knoblauch schälen und mit den Kräutern, dem Zitronensaft, dem Essig, restlichem Öl, Salz und Pfeffer fein pürieren, abschmecken.

4. Die Linsen in eine Servierschale oder -schüssel füllen, den Rucola, die Radieschen, den Käse und den Blumenkohl darauf verteilen und mit dem Dressing beträufelt servieren.

Einkaufsliste

- 1 Blumenkohl
- 50 g Radieschen
- 1 Packung GUT&GÜNSTIG Grillkäse Natur
- 1 Flasche EDEKA Italia Natives Olivenöl extra
- 1 Beutel Müller's Mühle Tellerlinsen
- 1 Packung Rucola
- 1 Packung frischer Kräuter nach Belieben
- 1 Flasche EDEKA Bio Apfelessig
- 1 Flasche EDEKA Zitronensaft aus Konzentrat