

LINSENSALAT AUF RUCOLABEET MIT EI UND TOMATEN**Für 4 Personen**

200g	Linsen grün	in ungesalzenem Wasser ca. 20 Minuten bissfest garen, abgiessen, kalt abspülen
4 Stk.	Eier	beliebig weich bis hart kochen
100g	Rucola	waschen, rüsten, gut abtropfen lassen, auf vier grossen Tellern verteilen
2Stk.	Fleischtomaten	In dünne Scheiben schneiden, auf dem Rucola anrichten

Sauce

4 EL	Aceto bianco
5 EL	Rapsöl
1 EL	Honig
	Salz, Pfeffer

alle Zutaten zusammen verrühren, abschmecken und mit den Linsen mischen

Den Linsensalat auf den Tellern verteilen. Die geschälten, halbierten oder geviertelten Eier ebenfalls darauf anrichten und nach Belieben ausgarnieren.

Tipps

Salat mit Erdbeeren oder Himbeeren garnieren
Himbeeressig verwenden
Baumnussöl verwenden
(geröstete) Nüsse und Kerne über den fertig angerichteten Salat streuen