# Rote-Linsen-Salat

| | |
|---|---|
| **Kategorien:** | Salate, Vegetarisch |
| **Land / Stil:** | k.A. / für Gäste |
| **Bewertung:** | (noch nicht bewertet) |



## Zutaten

- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 8 EL Olivenöl
- 400 g rote Linsen
- Salz
- weißer Pfeffer
- 125 ml Balsamico
- 125 ml Weißwein -Essig
- 1 TL Zucker
- 0.5 Bund Basilikum

## Zubereitung

**1.**

Lauchzwiebeln putzen, waschen und fein schneiden. Knoblauch schälen und zerdrücken. Beides in 2 EL heißem Öl andünsten. Linsen zugeben, kurz mitdünsten. Knapp 1 1/2 l Wasser und 1-2 TL Salz zufügen. Alles aufkochen. Zugedeckt ca. 10 Minuten köcheln.

**2.**

Linsen evtl. abtropfen lassen. Dann mit Essig, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. 6 EL Öl untermischen. Auskühlen lassen. Basilikum waschen, fein schneiden und unter den Salat heben.