

# Linsen-Salat mit Feta

*Zubereitungszeit:*

*Halbe Stunde.*

*Dazu ist zu sagen:*

*Durch die Linsen und  
den Feta ist dieser  
Salat auch als volle  
Mahlzeit geeignet.*

*Reicht für 4 Personen.*

1.  $\frac{1}{2}$  l Brühe mit kochendem Wasser herstellen.
2. 200 g trockene Linsen (rote oder grüne) in der Brühe wie auf der Packung beschrieben köcheln und quellen lassen. Unbedingt an die Zeitangaben halten, da die Linsen sonst Mus werden. Rote Linsen brauchen 5 – 10 min. Danach die Linsen abkühlen lassen und in eine Salatschüssel geben.
3.  $\frac{1}{2}$  Stange Lauch kleinschneiden und zu den Linsen geben.
4. 1 kleine Zwiebel hacken und in den Salat geben.
5. 1 Paprika fein würfeln und in den Salat geben.
6.  $\frac{1}{2}$  Dose Mais zu den Linsen geben.
7. 1 Stück Fetakäse würfeln und dazugeben.
8. Mit Cayenne-Pfeffer, Balsamico-Essig, Olivenöl, Pfeffer und Salz abschmecken.
9.  $\frac{1}{2}$  Bund Petersilie hacken und in den Salat mischen, bzw. den Salat damit dekorieren.
10. Den Linsen-Feta-Salat zusammen mit frischem Brot oder frischem Baguette servieren und schmecken lassen.