Rezept

Linsensalat mit Radieschen

Ein Rezept von Linsensalat mit Radieschen, am 09.06.2025

Zutaten

- **80 g** braune, grüne oder schwarze Linsen
- **2** Frühlingszwiebeln
- 1/2 Bund Schnittlauch
- **50 g** saure Sahne
- 1/4 TL flüssiger Honig (oder Ahornsirup)
- schwarzer Pfeffer
- **8** Radieschen
- **4** Cocktailtomaten
- 1/2 Bio-Zitrone
- **1 TL** mittelscharfer Senf
- Salz
- **1 EL** Rapsöl

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal

Zubereitung

1. Die Linsen in einem Topf mit 1/2 l Wasser bedecken und zum Kochen bringen. Die Linsen zugedeckt bei schwacher bis mittlerer Hitze in 35-45 Min. bissfest garen. Zwischendurch probieren und bei Bedarf noch etwas Wasser nachgießen.

2. Die Linsen in ein Sieb abgießen, abtropfen und leicht abkühlen lassen. Inzwischen die Radieschen waschen und die Enden abschneiden. Radieschen erst in Scheiben, dann in Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen und waschen, die weißen und hellgrünen Teile in feine Ringe oder Streifen schneiden. Die Tomaten waschen und vierteln.

3. Für die Salatsauce den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Die Zitronenhälfte heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Die saure Sahne mit 1 EL Zitronensaft und der Zitronenschale sowie mit Senf, Honig, etwas Salz und Pfeffer verrühren, das Öl gründlich untermischen.

4. Linsen, Radieschen, Zwiebelringe und Tomaten mit der Sauce locker mischen und abschmecken.