

Rezept

# Linsensalat mit Räucherlachs

Ein Rezept von Linsensalat mit Räucherlachs, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>300 g</b> rote Linsen	Salz
<b>1 Bund</b> Frühlingszwiebeln (300 g)	<b>200 g</b> Staudensellerie
<b>1 EL</b> Sahne	<b>4 EL</b> Brühe
<b>1 TL</b> Currypulver	Pfeffer
<b>150 g</b> Räucherlachs	<b>2 Scheiben</b> Roggenbrot

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 865 kcal

## Zubereitung

1. Die Linsen in reichlich Salzwasser nach Packungsangabe bissfest garen. In der Zwischenzeit die Frühlingszwiebeln und den Staudensellerie waschen, putzen und in feine Ringe schneiden.

---

2. Für das Dressing die Sahne mit der Brühe, dem Currypulver und Salz und Pfeffer gut vermischen. Linsen mit Zwiebeln und Sellerie vermengen, das Dressing darübergerben und alles gut untermischen. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Räucherlachs und Roggenbrot servieren.