



Leckerer Linsensalat to Go

PORTIONEN: 80

Zutaten

8 kg rote Linsen

40 Bund Lauchzwiebeln

1,8 L Öl

600 ml flüssiger Honig

600 g mittelscharfer Senf

1,2 L Obstessig

4 kg Feta

2 kg Salatmix

Salz und Pfeffer

Anleitung

1. Linsen in kochendem Wasser ca. 10 Minuten bissfest garen, abtropfen lassen.
2. Lauchzwiebeln in Ringe schneiden, in Pfanne anbraten und Linsen untermischen.
3. Honig, Senf, Salz, Pfeffer und Essig vermischen. Abschmecken. Öl darunter mischen.
4. Dressing in Linsen-/Lauchzwiebelmix untermischen.
5. Salatblätter als "Boden" in Vorratsglas legen.
6. Linsenmix in Glas füllen.
7. Als oberste Schicht Feta drüber bröckeln.

Verpackungstipp:

Vorratsglas mit Deckel