

Champignon-Salat für 4 Personen



250 g braune Linsen

mit 2,5-facher Menge Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen.
Bei mittlerer Hitze ca. 30 bis 40 Min. garen lassen.

250 g Steinchampignons

und
in Scheiben schneiden.

3 Stangen Staudensellerie

und

½ Salatgurke

in schmale Streifen schneiden. Aus

100 g mittelalten Gouda

2 El. Senf,

1 Tl. Kräutersalz,

½ Tl. Paprikapulver edelsüß,

½ Tl. Pfeffer,

1 Tl. getrockneten Dill,

1 Tl. Honig,

8 El. Sonnenblumenöl,

2 El. Apfelessig

und

2 El. Balsamico

eine Soße mischen und abschmecken.

Erkaltete Linsen, Gurke, Käse, Pilze und Sellerie mischen und
mit der Marinade übergießen.

Vor dem Servieren noch einige Stunden durchziehen lassen.