



BALSAMICO-LINSEN-SALAT

LINSEN | SALAT | 45-60 MIN | VEGETARISCH, VEGAN



Zutaten (Für 10 Personen)

375 g Müllers Mühle Pardina Linsen
100 g Schalotten (in kleinen Würfeln)
25 g Knoblauch (gehackt)
150 g Möhren (in kleinen Würfeln)
250 g Sellerie (in kleinen Würfeln)
125 g Porree (in dünnen Ringen)
50 ml Olivenöl
1 Liter Gemüsebrühe
2 Lorbeerblätter
25-50 g Tomatenmark
50-75 ml dunkle Balsamicocreme

Produkttempfehlungen



PARDINA LINSEN

Zubereitungen

Schalotten, Knoblauch, Möhren, Sellerie, Porree und Linsen in erhitztem Öl andünsten. Brühe angießen, Lorbeerblätter zufügen, aufkochen und abgedeckt ca. 25-35 Minuten garen.

Lorbeerblätter entfernen. Linsen-Gemüse mit Tomatenmark, Balsamicocreme und Salz abschmecken, auf Teller anrichten, nach Wunsch mit Kräutern garnieren und mit Baguette servieren.