



Apfel-Linsensalat mit Senfdressing

*Brenners
Bestes*



Zutaten für 2-4 Portionen

150g Brenners Beste **Linsen**
2-3 knackige Äpfel
1 Stange Frühlingszwiebel
150g Cocktailtomaten
zarte Salat od. Spinatblätter
1 TL mittelscharfer Senf
1 EL **Honig** von der Würzlwiese
2-3 EL Apfelsaft
4 EL Apfelessig
6 EL Brenners Bestes **Leindotteröl**

Zubereitung:

1. Die Linsen ca. 3-4 St. in Wasser einweichen. Sodann das Wasser abgießen und in frischem Wasser ohne Salz ca. 30 Minuten weich kochen. Abgießen und etwas abspülen. In eine große Schüssel geben und etwas Salz dazu.
2. Die Äpfel in kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebel in Scheiben schneiden und die Tomaten halbieren.
3. Alles gut vermengen.
4. Für das Dressing, Senf mit Honig, Apfelsaft, Essig und Öl, Salz und Pfeffer verrühren, und unter die Linsen mischen.
5. Ziehen lassen und nochmal abschmecken.
6. Zuletzt ein paar zarte Salat od. Spinatblätter untermengen.