



Linsen-Pasta-Salat mit Feta, Tomate und Essiggurke

Dieser Salat ist nach einer "Tour de frigo" entstanden: Bereits gekochte Linsen (nach dem dem Rezept von da), ein Stück Feta, Tomaten, Essiggurken sind dabei aufgetaucht. Dazu Müscheli, die kleine bauchige Pasta, und frische, italienische Petersilie. Alles zusammen gibt einen Salat in etwa nach Jungegesellenart, der auch sehr gut zu Grilladen passt. Ohne hohe kulinarische Ansprüche, aber gut, sehr gut. Und zudem schnell zubereitet.

Zutaten (2 Portionen)

50g	Müscheli
150g	Linsen gekocht
1-2	kleinere Tomaten
1/2	Zwiebel
2	Essiggurken
1/2	handvoll italienische Petersilie
60g	Feta
4El	Olivenöl
2El	weisser Balsamico
1Tl	Zitronensaft
	Kräutersalz und Pfeffer

Zubereitung

Müscheli in Salzwasser gar kochen. Abschütten und kurz mit kaltem Wasser abspülen. Damit sie nicht zusammenkleben, etwas Olivenöl zugeben und vermischen. Ganz auskühlen lassen.

Olivenöl, Balsamico und Zitronensaft mischen, mit Kräutersalz und Pfeffer würzen.

Tomaten zu Schnitzen schneiden, die Kerne herausschaben (so ungefähr) und das

Fruchtfleisch klein würfeln. Zwiebel hacken. Essiggurken klein würfeln. Petersilie eher grob hacken. Feta zu kleinen Würfeln schneiden.

Zur Salatsauce geben und vermischen. Müscheli und Linsen zugeben und vermischen. Eventuell mit Kräutersalz und Pfeffer nach würzen. Ca. 1/2 Stunde ziehen lassen.

Auf Blttsalat anrichten und mit Petersilei garnieren.



