

## **Bunter Linsensalat**

### **Azifa - Salat mit grünen Linsen Erfrischender bunter Linsensalat**

*Herkunft:* Westafrika / Mali

*Menge:* für 6 -8 Portionen

*Zeitbedarf:* 1 Nacht Einweichzeit ( besser noch in der Mikrowelle „anweichen“) / 1 Stunde

#### ***Zutaten:***

225 g grüne Linsen, 2 Tomaten, 1 Zwiebel (möglichst rote), 1 grüne Chilischote, 4 EL

Zitronensaft, 5 EL Olivenöl, ½ TL Senf, Salz & Pfeffer

#### ***Zubereitung:***

Linsen über Nacht einweichen (besser noch in der Mikrowelle „anweichen), dann abgießen und in einen Topf geben, mit Wasser bedecken und aufkochen. 45 Minuten köcheln lassen, bis die Linsen gar sind, dann wieder abgießen. Die Linsen anschließend in einer Schüssel zerstampfen. Geschälte und geschnittene Tomaten, feingehackte Zwiebel, entkernte und gehackte Chilischote, Zitronensaft, Olivenöl und Senf unterheben, salzen und pfeffern. Alles gut vermischen und bis zum Servieren kalt stellen.

*Mit Salat, Tomaten oder ... garnieren!*