



**Fuchsmunter**

## *Linsensalat mit roter Bete und Feta*

Vorbereitungszeit: 60 Minuten - Zubereitungszeit: 5 Minuten

### Zutaten für den Salat:

- 500 g Rote Bete (vorgekocht)
- 300 g Berglinsen
- 150 g Fetakäse
- 1 kleine rote Zwiebel
- 5,6 Stiele glatte Petersilie

### Zutaten für die Salatsauce:

- 3 EL Olivenöl, extra vergine
- 1 EL Weißweinessig
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Dijon-Senf
- Meersalz und frisch gemahlener Pfeffer

### Zubereitung:

1. Berglinsen nach Anleitung kochen.
2. Während die Linsen kochen, Rote Bete und Feta in kleine Würfel schneiden.
3. Die Zwiebel in Ringe schneiden.
4. Die Petersilie grob hacken.
5. Die Linsen nach dem Kochen abschrecken und abkühlen lassen.
6. Alle Zutaten der Salatsauce miteinander vermengen.
7. Rote Bete, Feta, Zwiebelringe, Petersilie und Linsen in die Salatsauce unterheben.
8. Evtl. noch mit Salz und Pfeffer abschmecken und in einer flachen Schale servieren.

***Fertig & Guten Appetit !***

Wenn dir das Rezept gefällt, dann schau dir auch die [Megaleckeren Zucchini Puffer](#) an.