

Gabriellas Salatsauce



LINSENSALAT MIT GABRIELLAS SALATSAUCE (6 PERS.)

200 g Französische Linsen (kleine grüne), 400 ml Gemüsefond (aus dem Glas), 1 Kartoffel (mehlig), 100 g Petersilienwurzel, 3 Frühlingszwiebeln, 1 Apfel, 150 g Rucola, Salz, Pfeffer, kleine getrocknete Chilischote, 250 ml Gabriellas Salatsauce

Die Linsen kalt abspülen und 35 Min. im Fond bei milder Hitze im geschlossenen Topf garen. Die Kartoffel kochen, pellen und zerdrücken. Möhren und Petersilienwurzel putzen und fein würfeln. 2 bis 3 Min. in kochendem Salzwasser blanchieren, kalt abspülen und abtropfen lassen.

Die Frühlingszwiebeln fein würfeln. Den Apfel ungeschält in feine Würfel schneiden und mit 2 EL Zitrone mischen. Rucola waschen und trockenschleudern. Alle Zutaten in eine Schüssel geben, die getrocknete Chilischote zerreiben und mit Gabriellas Salatsauce über den Linsensalat verteilen.

