

Linsensalat mit Pouletwürfel

2 Pouletschnitzel mit **Pfeffer aus der Mühle** bestreuen. In der Bratpfanne **Olivenöl** erhitzen und die Pouletschnitzel darin schön durchbraten. Aus der Pfanne nehmen, in Alu wickeln und 15 Minuten ruhen lassen.

In einem Pfännchen **4 dl Bouillon** aufkochen, **100 g rote Linsen** einrieseln lassen und acht Minuten köcheln. Abschütten und mit kaltem Wasser spülen. In eine Salatschüssel geben.

1 Zwiebel in dünne Scheibchen schneiden. **100 g Feta** grob zerbröseln und **1 Bund Schnittlauch** in Röllchen schneiden. Alles zu den Linsen geben.

Mit dem Schwingbesen **4 EL Essig**, **2 EL Bouillon**, **1 EL groben Senf** und **Pfeffer aus der Mühle** verrühren und **5 EL Olivenöl** dazu rühren. Die Pouletschnitzel in dünne Scheiben schneiden und mit dem entstandenen Jus aus dem Alu zum Salat geben. Die Sosse darüber giessen und alles mischen. Den Salat zehn Minuten ziehen lassen.

