

## *Linsensalat*

**100 g braune Linsen** in **2,5 dl Bouillon** zusammen mit **1 Lorbeerblatt** in 20 Minuten weich köcheln. Abgiessen und Lorbeerblatt entfernen.

Das Zarte, Weisse von **1 Lauchstängel** in feine Ringlein schneiden. In einem Topf **Butter** schmelzen und die Lauchringlein darin dämpfen. Zu den Linsen geben.

In der Salatschüssel **1 TL Senf**, **3 EL feinen Essig**, **2 EL Distelöl**, **1 EL Olivenöl**, **4 schwarze** oder **grüne Oliven**, entsteint und halbiert, **Pfeffer aus der Mühle** und **Cayenne** zusammen gut verrühren, Linsen und Lauch zugeben und 30 Minuten ziehen lassen.

**25 g Baumnüsse** hacken und **1 Bund Schnittlauch** in Röllchen schneiden und den Salat damit garnieren.

