

# Linsensalat



Foto: Gisela Martin

Rezept aus Facebookgruppe [Backen und Kochen mit Kenwood](#)

## **Zutaten:**

200g Belugalinsen  
1 große rote Zwiebel  
2 Frühlingszwiebeln  
1/2 Bund glatte Petersilie  
3EL Granatapfelsirup  
Saft einer Zitrone  
Salz & Pfeffer  
1/4 TL Cumin  
1 EL Sumak  
Olivenöl

## **Zubereitung:**

Belugalinsen kochen, Zitrone mit Zitruspresse auspressen.

Zwiebel, Frühlingszwiebel und Petersilie zerkleinern und alles zusammen in Schüssel geben.

Restliche Zutaten ebenfalls in Schüssel geben und vorsichtig vermengen.

Mindestens 3 Stunden durchziehen lassen. Schmeckt auch am

nächsten Tag noch gut.