



aareguet.ch Linsä-Salat mit Wildkräutern

Nur Wildkräuter sammeln, die man 100% kennt!

Zutaten für 4 Personen

- | | |
|-------------|---|
| 200 g | aareguet.ch Linsä |
| 3 | Lorbeerblätter |
| 8 dl | Wasser |
| 1 EL | Tamari |
| 1 EL | Senf |
| 2 EL | Balsamico |
| 4 EL | Olivenöl |
| Kräutersalz | |
| 1 TL | Zitronenschale |
| 4 EL | Spitzwegerich, die jüngsten Blätter im Innern sammeln |
| 2 EL | Lauch |
| 2 EL | Gundelrebe |
| 3 EL | Sauerampfer |
| 1 EL | Schafgarbenblätter |
| 3 EL | Giersch |

Zubereitung

1. Die aareguet.ch Linsä zusammen mit den Lorbeerblättern ca. 30 Minuten kochen, bis die aareguet.ch Linsä gar sind.
2. Tamari, Senf, Balsamico, Olivenöl, Kräutersalz und Zitronenabrieb mischen.
3. Die Wildkräuter alle fein hacken und zusammen mit den lauwarmen aareguet.ch Linsä mit der Sauce mischen.

Weitere Infos ↴

