



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 ↴

