

Linsensalat (vegan)

Rezept für 20 Personen – aus dem Weltladen Pfullendorf

Mit * gekennzeichnete Zutaten sind Produkte aus: Fairer Handel

Mit + gekennzeichnete Zutaten sind Produkte aus: Regionaler Handel

1000 g	Alb-Linsen* (Schwäbische Alb)	bissfest in Gemüsebrühe garen, Lorbeerblatt zufügen – ca. 20 Min.
500 g	Sellerie+	{ raspeln, mit Zitronensaft beträufeln, zu abgekühlten Linsen geben
10	Knollen Rote Beete, roh+	
20	Möhren, roh+	
2 Wurzeln	Meerrettich, roh+	
10	Äpfel, roh, mit Schale+	
5	Zitronensaft*	
Dressing		
10 EL	Apfel-Essig+	{ Dressing herstellen zum Salat geben, gut durchziehen lassen (30 Min.)
5 TL	Senf+	
15 EL	Olivenöl*	
5	zerdrückte Knoblauchzehen+	
5 EL	Zitronensaft*	
	Salz* frisch gemahlener Pfeffer*	
2 Bd	Petersilie+, glatt	grob geschnitten über den Salat geben



Dieser schmackhafte und saftige Salat ist auf dem Speisenbuffett der „Renner“