

## Feldsalat mit Belugalinsen

Zutaten	Zubereitung
100 g Belugalinsen 300 ml Wasser 150 g Feldsalat	Linsen waschen und in der dreifachen Menge Wasser ca. 30 Minuten ohne Salz kochen. Feldsalat waschen.
150 g Joghurt, natur 1 EL Senf, mittelscharf 1 Bund Schnittlauch 1 EL Rapsöl Salz, Pfeffer	Joghurt mit Senf, Schnittlauch, Öl, Salz und Pfeffer verrühren. Dressing mit den abgetropften Linsen mischen und zum gewaschenen Feldsalat geben. Kurz untermengen.
<b>Dazu passt:</b> 600 g Süßkartoffeln 1 EL Öl Salz, Cayennepfeffer  <b>oder</b> Kartoffeln (vorwiegend festkochend)	Süßkartoffeln schälen, achteln und mit Öl, Salz und Cayennepfeffer mischen und würzen. Im Backofen auf <b>200°C Ober-/Unterhitze</b> auf mittlerer Schiene <b>20-25 Minuten</b> backen.  Kartoffeln mit Thymian und Meersalz würzen.

**Tipp:** mit frischen Erdbeeren und Walnüssen garnieren.

