

## Bunter Linsensalat

Rezept für 6 Personen

### Zutaten:

200g Belugalinsen  
2 TL milder Senf  
1 dl Zitronensaft  
1,5 dl Olivenöl  
2-3 Bundzwiebeln  
3 verschieden farbige Peperoni  
150 g Stangensellerie  
Salz  
Pfeffer



### Zubereitung:

Die Bundzwiebeln mit dem Grün fein schneiden

Die Peperoni in feine Würfel schneiden, ebenso den Stangensellerie.

Die Linsen in siedendem Wasser 25-30 Minuten weich köcheln, abgiessen und auskühlen lassen.

Die Zwiebeln, Peperoni und Stangensellerie kurz in Butter andämpfen und ebenfalls auskühlen lassen.

Den Senf zusammen mit dem , Zitronensaft und dem Öl gut verrühren.

Die Linsen und die restlichen Zutaten beifügen, würzen.