Linsensalat mit Oregano

FAIR KICKT

Zutaten

Für ca. 4 Portionen:

- 250 g Linsen (braun, grün o. Beluga)
- 1 Zwiebel
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Apfelessig
- 1 TL Oregano
- ½ TL Salz
- Etwas Pfeffer

Superkräfte



Zubereitung

- Linsen nach Packungsanleitung kochen.
- Zwiebel schälen und fein würfeln.
- Gekochte Linsen abgießen und etwas abkühlen lassen.
- Linsen und Zwiebeln in eine Schüssel geben.
- Olivenöl, Apfelessig, Oregano und Salz dazugeben.
- Alles gut vermischen und mit etwas Pfeffer abschmecken.
- Den Salat kurz durchziehen lassen und servieren.

TIPP: Der Linsensalat schmeckt besonders gut, wenn er noch etwas ziehen kann.