

## Linsensalat mit Fenchel (Für 2 Personen)



- 1 Tasse Zollernalb-Linsen, alternativ Berglinsen
- 2 Tassen Gemüsebrühe
- 1 Lorbeerblatt
- ½–1 Teel. Kreuzkümmel (Cumin), ganz
- 2 Essl. Balsamico
- 3 Essl. Olivenöl
- etwas Zitronensaft
- Salz, schwarzer Pfeffer
- 1 Fenchelknolle
- 1 Frühlingszwiebel

Linsen mit Gemüsebrühe, Kreuzkümmel und Lorbeerblatt aufsetzen und zum Kochen bringen. 20 Minuten leise köcheln, 1 Essl. Balsamico unterrühren und bei abgeschaltetem Herd 10–20 Minuten ziehen lassen.

Für die Soße 1 Essl. Balsamico mit dem Olivenöl und einem Spritzer Zitronensaft verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Fenchelknolle putzen und in Zentimeter-Würfel schneiden. Fenchelgrün zur Seite legen.

Die Frühlingszwiebel putzen und inklusive dem Grün in feine Ringe schneiden.

Fenchel, Zwiebel und Linsen unter die Soße rühren.

Mit fein geschnittenem Fenchelgrün bestreut servieren.

Wer mag, kann in Öl eingelegte, getrocknete Tomaten, klein geschnitten, und/oder Fetakäse darunter mischen.

Tipp:

Die Brühe darf ruhig salzig sein! Salz hat nach meiner Erfahrung keinen Einfluss auf die Konsistenz der Hülsenfrüchte.