

## Linsensalat mit Peperoni und Oliven

### Zutaten:

200g	Schwarze Beluga Linsen (Alt. klassische braune Linsen)
300ml	Wasser
4 Stück	getrocknete Tomaten
100 ml	Olivenöl
1	Zitrone
400 ml	Gemüsebouillon
2	Peperoni (2erlei Farben)
4 Esslöffel	Oliven Grün oder Schwarz
1 Bund	Schnittlauch (kleiner Bund wie bei Migros/Coop)
1 Bund	frische Petersilie/Koriander (kleiner Bund wie bei Migros/Coop)
½ Bund	Basilikumblätter
INFO=	1 Bund Kräuter entspricht einer Handvoll☺
n.b	Kräutersalz
n.b	Pfeffer aus der Mühle

### Vorbereitung Vortag:

Linsen über Nacht mit den 300ml Wasser einweichen.

Tomaten in 200 ml Wasser ebenfalls über Nacht einweichen.

Das Olivenöl mit der fein abgeriebenen Schale der Bio Zitrone mischen und über Nacht ziehen lassen.

Tomaten aus dem Wasser nehmen (Wasser behalten und falls nötig zum kochen der Linsen nutzen). Tomaten in kleine Stücke schneiden.

### Zubereitung:

Eingeweichte Linsen in einem Sieb abtropfen, spülen und in einer hohen Pfanne mit der Bouillon aufkochen. Wenn es kocht Hitze reduzieren und sanft köcheln lassen bis Sie weich sind (ca. 30 Minuten). Offen ohne Deckel abkühlen lassen.

Peperoni waschen, halbieren und Kopf und Kerngehäuse entfernen. In feine Würfel schneiden. *Optional*: gut anbraten und auskühlen lassen.

Oliven entsteinen, in Stücke schneiden und zu den Tomatenstücken, Peperoni Stücken in eine Schüssel geben.

Die Kräuter ohne Stiele\* fein hacken.

Die Zitrone auspressen.

Alles Zutaten mischen und mit Kräutersalz, Pfeffer würzen bis zufrieden.

*Bouillon Selbermachtipp\** Kräuterstiele können beiseite gelegt werden und mit dem diversen Rüstabfällen eines Menus & 1 Liter Wasser für ca. 45 Minuten zu Bouillon eingekocht werden. In leere Joghurtgläser abfüllen und nach Bedarf nutzen.