

## **Linsensalat**

### **Zutaten für 4 Portionen:**

250 g Linsen waschen und abtropfen lassen  
2 Zwiebeln hacken  
1 Knoblauchzehe, mit Salz zerdrücken  
Zitronensaft  
1 Bund Petersilie, Blätter waschen und hacken  
1 Esslöffel gehackte Pfefferminzblätter  
1 Teelöffel Kümmelpulver  
Salz und Pfeffer  
3-4 Esslöffel Olivenöl

Linsen in einen Topf geben, mit Wasser bedecken und ca. 20 Minuten kochen lassen, bis die Linsen gar sind.

Anschließend in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.

Alle anderen Zutaten in eine Schale geben und gut verrühren.

Linsen untermengen, abschmecken und kalt mit Brot servieren.