

Bunter Linsensalat mit Paprika & Kürbiskernöl



- 250 g Champagner-Linsen
- bunter Paprika (gelb, rot, grün)
- 1 Zwiebel
- Apfelessig
- Kürbiskernöl
- Salz, Pfeffer

1. Für dieses **Salat Rezept** die Linsen in Wasser einweichen und ein paar Stunden oder über die Nacht stehen lassen.
2. Die Linsen mit dem Wasser in einem Kochtopf aufsetzen und weich kochen. Das Wasser soll die Linsen dabei gut bedecken.
3. Die gekochten Linsen abseihen und mit kaltem Wasser abschwemmen.
4. Die noch warmen **Linsen** mit Salz und Essig marinieren und abkühlen lassen.
5. Die Zwiebel fein hacken und die Paprika klein würfelig schneiden. Zwiebel und Paprika über die ausgekühlten Linsen geben und mit Kürbiskernöl abmachen.
6. Den **Linsensalat** zum Schluss mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Tipp aus der Küche

Linsen zu Silvester

Traditionell sind Linsen als Beilage oder Hauptgericht eine beliebte Speise in der Silvesternacht. In vielen älteren Kulturen stehen Linsen und Erbsen für Wohlstand und so gilt, je mehr Linsen man in der Neujahrsnacht isst, desto mehr Geld soll man im Neuen Jahr haben.