

LINSENSALAT MIT KÄSEBROT

Linsensalat

- 1 Tasse Linsen
- 1-2 Birnen
- 1-2 Handvoll Rosinen
- 2 Lauchzwiebeln
- Olivenöl
- Weisser Balsamico
- Salz (für Kochwasser)
- Kräutersalz

Käsebroten

- 8 Scheiben Brot
- Ca. 150g Käse
- Thymian (frisch oder getrocknet)

Linsen rund 20 Minuten in Salzwasser kochen, abkühlen lassen und beiseite stellen.

Rosinen klein hacken, Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden und Birnen schälen und in kleine Stücke schneiden. Alles mit den Linsen vermischen und mit Olivenöl, Balsamico und Kräutersalz abschmecken. Brot mit Käse belegen und 5-10 Minuten bei 180° backen.