



# seiler obwald althorn

## LINSENSALAT



## ZUTATEN

für 4 Personen

200g	Althorn (oder Grotto)
100g	Beluga-Linsen
1	Zwiebel rot
1	Orange
5 EL	Rapsöl
2 EL	Weissweinessig
1 TL	Honig
etwas	Dill

## ZUBEREITUNG

Linsen in siedendem Wasser ca. 20 Min. weich kochen, abtropfen, etwas abkühlen. Linsen, Zwiebel und Orange mit der Sauce mischen. Obwald Althorn (oder Grotto) daruntermischen. Nach Belieben würzen.

Für die Sauce: Essig, Öl und Honig gut verrühren, würzen. Dill daruntermischen.

Tipp: schmeckt lauwarm oder kalt ausgezeichnet.