



# Linsensalat mit Petersilien-Pesto

## Zutaten für 2 Portion

- 200 g braune Linsen
- 400 ml Gemüsebrühe
- 2 mittelgroße Tomaten
- 3 Lauchzwiebeln
- 3 EL Balsamico Essig
- Etwas Zitronensaft
- 1 EL Honig
- 115 ml Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 2 EL Limettensaft
- 40 g Petersilie
- 50 g Sonnenblumenkerne
- Abgeriebene Schale von  $\frac{1}{4}$  Bio-Limette

## Zubereitung

- Die Linsen etwa 40 Minuten in 400 ml Gemüsebrühe garen.
- Inzwischen die Tomaten vierteln und die Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden.
- Die abgossenen und abgewaschenen Linsen mit den Tomaten und den Lauchzwiebeln vermengen.
- Mit 45 ml Olivenöl, Balsamico Essig, Zitronensaft, Honig, Salz und Pfeffer verfeinern.
- Für das Pesto die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.
- Mit Sonnenblumenkernen, 70 ml Olivenöl, Limettensaft und abgeriebene -schale fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.