

Linsensalat mit Nori-Algen

Zutaten:

- Beluga-Linsen gekocht
- Getrocknete Tomaten
- Aceto Balsamico
- Olivenöl
- Pepperoni
- Nori-Algen für Sushi

Die getrockneten Tomaten zusammen mit dem Aceto und dem Olivenöl mit dem Stabmixer für die Salatsauce klein mixen. Weil die Tomaten i. d. R. gewürzt sind, braucht es keine weiteren Gewürze.

Pepperoni in kleine Würfelchen schneiden und unter die Linsen und die Sauce mischen.

Die trockenen Nori-Algenblätter am besten mit der Schere in kleine Stücke/Streifen schneiden und unter den Salat mischen. Ein paar Minuten ziehen lassen, bevor der Salat serviert wird.

Fertig :-)

Dank an Priscilla Troxler für das Rezept