



## T-EV-A Kochabend am 15.04.2015

### Leichter Linsen-Kartoffelsalat mit Tomaten, Pfirsich und Minze im Glas

#### **Zutaten für 20 Personen**

750 g rote Linsen  
1500 g kleine neue Kartoffeln  
2000 g Cherrytomaten  
10 Pfirsiche  
250g Mandelkerne  
4 Bund Minze, grob gehackt – einige Zweige für Deko  
Rote Zwiebeln in Streifen  
Rapsöl  
Zitronensaft  
Gemüsefond  
Grober Senf  
Salz  
Pfeffer

#### **Zubereitung**

Rote Linsen in Gemüsefond circa 15 Minuten garen, abgießen und auskühlen. Kartoffeln in mundgerechte Stücke schneiden, in Salzwasser garen und danach auskühlen lassen. Pfirsiche in mundgerechte Stücke schneiden und unterrühren. Tomaten halbieren, Zwiebeln fein hacken. Dressing mit Rapsöl, Zitronensaft, grobem Senf, wenig Gemüsefond, Salz & Pfeffer und gehackter Minze anrühren, anschließend abschmecken. Tomaten, Zwiebeln & Pfirsiche in Olivenöl angehen lassen. Alle Zutaten dazu geben, zehn Minuten ziehen lassen.

Anrichten in Gläsern (am besten Whiskeytumbler) und mit Minze dekoriert servieren.

