



Nüssli-Cicorino-Salat mit Äpfeln un Linsen



Zutaten

- 1 Dose schwarze Linsen, abgetropft 165 g
- 2 Äpfel , z. B. Gala
- 3 EL Essig , z. B. Apfelessig
- 2 EL Meerrettichcreme
- 1 TL Senf
- 4 EL Sonnenblumenöl
- 2 TL Salatmix
- 150 g Cicorino rosso
- ca. 130 g Nüsslissalat
- 1 TL granulierter Cayennepfeffer

Zubereitung 20min.

Linsen abgiessen, abspülen und abtropfen lassen. Äpfel ungeschält halbieren und Kerngehäuse entfernen. Äpfel in feine Schnitze schneiden. Mit etwas Essig beträufeln. Für das Dressing Meerrettichcreme mit Senf, restlichem Essig, Öl und Salatmix verrühren. Cicorino in mundgerechte Stücke zupfen. Mit Nüsslissalat, Linsen und Apfelschnitzen anrichten. Dressing über den Salat verteilen und mit etwas Cayennepfeffer bestreuen.