

Linsen-Dattel-Salat

100 gr braune Linsen (rote sehen natürlich schöner aus, kann man auch nehmen) 15 min. mit 1 kleinen Zimtstange kochen.

Abgießen, Zimtstange entfernen und alles (wenn abgekühlt) mit 3 TL (Sherry-) Essig und 4 EL Öl marinieren.

50 gr Datteln ohne Stein klein schneiden, 2 Frühlingszwiebeln putzen und würfeln. 1 Stange Staudensellerie putzen und fein würfeln, das Grüne auch verwenden.

Alles unter die marinierten Linsen mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Guten Appetit!