

# Linsen-Trauben-Salat

Dieses Rezept ist für ca. 10 Personen

Zeitaufwand: ca. 40 Min.

Zutaten: 500 g grüne, eingeweichte Linsen  
300 g blaue Trauben  
2 Zwiebeln  
1 Tl Butter  
1 dl Weinessig  
1 dl Sherry oder Portwein  
1 dl Walnussöl  
100 g gehackte Walnüsse  
1 Kopf Salat (z. B. Endivie, Eisbergsalat)  
Salz und Pfeffer  
etwas Zucker

Zubereiten: Die Zwiebel schälen und würfeln. In einem Topf die Butter erhitzen und die Zwiebel darin andünsten.  
Die Linsen zufügen, mit 7dl Wasser auffüllen und aufkochen lassen.  
Bei kleiner Hitze 25 Minuten quellen lassen.

Dann die Linsen in ein Sieb giessen, abtropfen lassen und zurück in den Topf geben.  
Den Essig mit dem Öl und dem Portwein verrühren, mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.  
Zu den Linsen giessen, 2 - 3 Minuten erwärmen, dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Den Salat putzen und waschen.  
Vier grosse, stabile Blätter beiseite legen, den restlichen Salat in feine Streifen schneiden.  
Die Trauben waschen, vierteln und die Kerne entfernen.

Die Linsen mit den Salatstreifen und den Trauben vermischen.  
Den Linsensalat in die vier Salatblätter füllen, mit den gehackten Walnüssen bestreuen und servieren.