Feketelencse-saláta őszibarackkal és feta sajttal

20—25 Perc

Elkészítés

1. Forraljuk fel a lencsét sós vízben, és főzzük puhára a csomagoláson lévő utasítások szerint. Közben mossuk meg és vágjuk negyedekre a koktélparadicsomot.
2. Kockázzuk fel a feta sajtot, és keverjük össze 2 evőkanál olívaolajjal és az oregánóval.
3. Öblítsük le és vágjuk vékony karikákra az újhagymát.
4. Mossuk meg, magozzuk ki és vágjuk vékony szeletekre az őszibarackot. Hevítsünk egy kevés olívaolajat egy tapadásmentes serpenyőben, és pirítsuk meg a barackszeleteket.
5. Tegyük egy tálba a megfőtt lencsét, a paradicsomot, a feta sajtot és a hagymakarikákat. Locsoljuk meg balzsamecettel és egy kevés olívaolajjal, és alaposan keverjük össze. Adjunk hozzá ízlés szerint sót és frissen őrölt borsot.
6. Szedjük a salátát tányérokra, díszítsük a barackszeletekkel, és tálaljuk melegen.

Összetevők 3 fő részére

= Kotányi Produkte

400 g	Beluga (fekete) lencse
2 db	Őszibarack
200 g	Feta sajt
1 db	Újhagyma
250 g	Koktélparadicsom
6 ek.	Balzsamecet
	Extra szűz olívaolaj
1 tk.	Bio oregánó, morzsolt
1 csipet	Tengeri só, durva szemű
1 csipet	Feketebors, egész