



Feketelencse-saláta őszibarackkal és feta sajttal

🕒 20—25 Perc   

Elkészítés

Összetevők 3 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

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

- 1 Forraljuk fel a lencsét sós vízben, és főzzük puhára a csomagoláson lévő utasítások szerint. Közben mossuk meg és vágjuk negyedekre a koktélpáradicsomot.
- 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 páradicsomot, 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.

