



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 | Koktélparadicsom |
| 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 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. Hevítünk egy kevés olívaolajat egy tapadásmentes serpenyőben, és pirítjuk 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.

