

# Linsen-Mozzarella-Salat

Eine gelungene Komposition mit orientalischer Würze.

**Ein Gericht in dem viele Ballaststoffe und auch Minerale enthalten sind. Der Linsensalat mit frischem Mozzarella und verschiedenen orientalischen Gewürzen ist nicht nur für Fans der Küche des Abendlandes etwas.**

## Zutaten

- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Orange
- 1 Dose Linsen (280 g)
- 1/2 TL gerebelter Thymian
- Koriander
- Kurkuma
- Cayennepfeffer
- 1 TL flüssiger Honig
- 2 TL körniger Senf
- Salz
- Pfeffer
- 2 Hand voll Pflücksalat
- 1/2 Salatgurke
- 2 Kugeln Mozzarella
- eine Hand voll Cocktailtomaten

## Zubereitung

- Lauchzwiebeln fein hacken. Eine dicke Orangenscheibe abschneiden. Restliche Orange auspressen und mit abgetropften Linsen, Lauchzwiebeln, Gewürzen, Honig und Senf verrühren. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.
- Restliche Orange in Stücke, Salatgurke in Scheiben schneiden. Cocktailtomaten halbieren.
- Zwei Schalen mit den Salatblättern auslegen und die Salatgurkenscheiben am Rand platzieren.
- Die gewürzten Linsen, Orangen, Cocktailtomaten und Mozzarella in der Mitte anrichten und mit kleinen Stücken Mozzarella bestreuen.
- Frisch servieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/linsen-mozzarella-salat/>