

## Arabischer Linsensalat

### Zutaten

250g	Linsen
300g	Tomaten
250g	Gurke
1	Zitrone
1	Schalotte
2	Knoblauchzehe
1 TL	Kreuzkümmel gemahlen
6 Zweige	Petersilie
6 Zweige	Minze
4 EL	Olivenöl
nach Belieben	Salz
nach Belieben	Pfeffer

### Zubereitung für 2-3 Personen

Linsen waschen und ca. 20 Minuten in Wasser kochen. Tomaten halbieren und entkernen. Salatgurke und Tomaten in Würfel schneiden. Den Saft der Zitronen kräftig mit Salz und Pfeffer würzen, den größten Teil vom Olivenöl mit einem Schneebesen unterschlagen. Mit Tomaten und Gurken mischen. Schalotte und Knoblauch fein schneiden. Das restliche Olivenöl in einer kleinen Pfanne erhitzen. Schalotten und Knoblauch bei mittlerer Hitze braten, bis die Schalotte glasig ist. Den Kreuzkümmel dazu geben. Erst mit den Linsen, dann mit den Gurken-Tomaten mischen. (Linsen vorher abgießen und ggf. auskühlen lassen).  
Von der Petersilie und der Pfefferminze die Blättchen abzupfen, fein hacken und untermischen. Salat 30 Minuten ziehen lassen und evtl. nachwürzen.