Belugalinsensalat mit Granatapfelkernen

Zutaten für 6 Personen als Beilage

1	Becher	Belugalinsen
3	Becher	Wasser
1		Granatapfel
1	Packung	TK Petersilie (oder 1 Bund Frische gehackt)
5	EL	Himbeeressig (alternativ Weißweinessig)
4	EL	Olivenöl
1	kleine	Zwiebel
2		Knoblauchzehen
1	Pack	Vanillezucker
2	TL	Salz
	ggf	Agavendicksaft

Zubereitung

Die Linsen mit dem Wasser solange kochen, bis das Wasser komplett aufgenommen ist. Das dauert etwa 30 Minuten.

Währenddessen die Kerne aus dem Granatapfel holen und in eine Rührschüssel geben.

Zwiebel und Knoblauch hacken, zusamen mit dem Öl kurz frittieren und in die Rührschüssel geben. Nun die restlichen Zutaten (außer den vor sich hinköchelnden Linsen und dem Agavendicksaft) hinzugeben und gut umrühren.

Wenn die Linsen fertig gekocht sind, umrühren und mit offenem Topf noch etwa 10 Minuten stehen lassen – Zum Auskühlen und damit die Restfeuchtigkeit noch etwas verdunstet.

Zu guter Letzt alles vermischen, enentuell nochmals mit Salz, Essig oder Agavendicksaft abschmecken. 1 Stunde ziehen lassen - FERTIG!!