

Veganer Linsensalat



Menge	Zutaten	Zubereitung
1 Tasse	Gelbe Linsen	Linsen in der Brühe ca. 10- 15 Minuten „al dente“ garen. Etwas abkühlen lassen.
2 Tassen	Brühe	
1	Paprikaschote	Gemüse waschen, putzen und fein schneiden. Würzen und mit Zitronensaft und Knoblauch abschmecken. Abgekühlte Linsen zugeben.
2	Frühlingszwiebeln	
2 Stangen	Staudensellerie	
	Salz, Pfeffer, Zucker	
1 kleine	Knoblauchzehe	
½	Zitrone, Saft	
1 Dose	Mais	Abtropfen lassen und zugeben
1/2 Bund	Petersilie	Waschen, hacken, zugeben