

Basenüberschüssiger Kartoffelsalat

Für 2 Personen

Vegan, laktosefrei, glutenfrei



500g Drillinge (gewaschen mit Schale)

100g braune Linsen (über Nacht eingeweicht und nach Anleitung gegart)

10 Cherrytomaten

1 rote Zwiebel

2 EL naturtrüber Apfelessig

1 EL Ahornsirup oder Reissirup (Oder nicht vegan: Honig)

2 EL Kokosöl oder Ghee (kurz angewärmt, damit es flüssig wird)

1 EL Leinöl oder Olivenöl extra vergine

Salz, Pfeffer, Paprikapulver,

1 Bund Dill

Den Ofen auf 210°C Ober- und Unterhitze vorheizen

Kartoffeln vierteln und mit Salz, Pfeffer, 1 TL Paprikapulver und Kokosöl vermengen und 20min im Ofen rösten. Abkühlen lassen.

Tomaten halbieren.

Für das Dressing die Zwiebel klein schneiden und Dill fein hacken. Mit Apfelessig, Sirup oder Honig, Salz, Pfeffer und Öl vermengen.

Tomaten, Linsen und Kartoffeln in einer Schale mit dem Dressing übergießen und kurz ziehen lassen.