

## Linsen - Gemüse - Salat

### Zutaten:

200 g braune Linsen  
200 g rote Linsen  
1 Paprika  
1 Zucchini  
1 Aubergine  
200 g Cherry - Tomaten  
1 Zwiebel  
4 Knoblauchzehen  
1 kleine Dose Kidneybohnen  
150 g Gewürzgurken  
150 g Creme fraîche  
2 l Gemüsebrühe  
Salz, Pfeffer, Paprika, Olivenöl



### Zubereitung:

- Linsen getrennt in je einem Liter Gemüsebrühe bissfest garen.
- Gegarte Linsen mit kaltem Wasser erschrecken.
- Paprika, Zucchini, Gurken und Aubergine in kleine Stücke schneiden.
- Tomaten vierteln.
- Zwiebel und Knoblauch klein hacken.
- Beides in Öl glasig dünsten.
- Zucchini und Aubergine etwa fünf Minuten mitdünsten.
- Paprika kurz zugeben.
- Linsen, Gemüse, Tomaten, Gurken und Bohnen vermengen.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Salat abkühlen lassen.
- Creme fraîche unter den abgekühlten Salat rühren.
- Etwa eine Stunde ziehen lassen.
- Vor dem Servieren noch einmal abschmecken.