

Salat mit Hülsenfrüchten

50	g	Belugalinsen	in Wasser (ohne Salz) weichkochen, kalt abschrecken
50	g	Couscous	in Schüssel geben
0.5	dl	Gemüsebouillon	aufkochen, über den Couscous geben, kurz ziehen lassen, mit der Gabel auflockern
100	g	Kichererbsen	in Wasser (ohne Salz) weichkochen oder aus der Dose verwenden (abspülen!)

Alle Hülsenfrüchte zusammen in eine Schüssel/Platte/Teller geben

4	El	Balsamico bianco	zusammen mischen, gut abschmecken, die Hälfte davon über die Hülsenfrüchte geben, gut mischen
½	dl	Gemüsebouillon	
½		Zitrone, Saft	
8	El	Olivenöl	
12		Cherrytomaten, halbiert	Gemüse dekorativ auf die Hülsenfrüchte anrichten, mit der restlichen Sauce beträufeln
1/3		Gurke, gewürfelt	
½		Avocado, in Scheiben	
		Basilikumblätter	zum Garnieren

