

Linsen-Kartoffelsalat

Würstchen mit Kartoffelsalat, eines der beliebtesten Gerichte der Deutschen an Heiligabend. Dieser Kartoffelsalat ist vegan und macht auch ohne Wurst satt.

für 4 Portionen als Beilage:

400 gr kleine festkochende Kartoffeln (Drillinge)

150 gr schwarze Beluga Linsen

1 rote Paprika

1 knackiger säuerlicher Apfel

250 gr vegane Mayonnaise

3 TL mittelscharfer Senf

1 EL flüssiger Blütenhonig

weißer Pfeffer, Cayennepfeffer und Salz

Zubereitung:

Kartoffeln mit der Schale kochen, pellen, abkühlen und in kleine Würfel schneiden. Linsen in Gemüsebrühe nach Packungsbeilage bissfest kochen. Paprika und Apfel mit Schale ebenfalls würfeln. Aus der Mayonnaise, Senf und Honig eine Salatsauce herstellen und mit den Gewürzen abschmecken. Alles miteinander vermischen und mindestens 2 Stunden durchziehen lassen.

