



© Salzburger Agrar Marketing/Martina Höfelmair

**Dauer:** Mittel

**Kategorie:** Saucen & Dips Vorspeisen und Salate  
Vegetarisch

**Saison:**

**Für:** 4 Personen

**Verfasst von:** Theresa Nutz

## Zutaten

100 G getrocknete Tomaten

50 G rote Linsen

50 G Zwiebel

1 Knoblauchzehe

10 G Olivenöl

30 G Feta

Weißwein

Wasser

Zitronensaft

Rosmarin

Salz

Pfeffer

## **Zubereitung**

1. Rote Linsen in kochendes Wasser geben und ohne Salz sehr weichkochen.
2. Zwiebel und Knoblauch in feine Würfel schneiden, anschließend in Olivenöl glasig dünsten.
3. Mit etwas Weißwein ablöschen und diesen verkochen lassen.
4. Die abgekühlten roten Linsen, die getrockneten Tomaten, Feta, Zwiebel und Knoblauch zusammen aufmixen, bis eine homogene Masse entsteht.
5. Diese zum Schluss mit Zitrone, Salz, Pfeffer und Rosmarin abschmecken.