



© Salzburger Agrar Marketing/Martina Höfelmaier

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.