



# Linsensalat



Zubereitung	15 Min.
Ruhezeit	12 Std.
Garzeit	15 Min.
Portionen	4
Gerät	CombiSteamer V6000 PowerSteam ab 2022

mit Karotten und marokkanischen Gewürzen

## Linsen

---

200 g Beluga-Linsen

600 ml Wasser

## Salat

---

eingeweichte Linsen, abgetropft

500 g Karotten (z. B. orange, gelb, violett), geschält, in 5 mm dicken Scheiben

3 Knoblauchzehen, gehackt

3 EL Olivenöl

2 EL Weißweinessig

100 ml Wasser

2 TL geräuchertes  
Paprikapulver (z. B. Pimentón  
de la Vera)

1 TL Korianderpulver

1 TL Garam Masala

½ TL Cayennepfeffer

etwas Salz

etwas Pfeffer

## Anrichten

---

½ Bund Koriander, gehackt

½ Bund glattblättrige Petersilie, grob gehackt





## Linsen

---

Linsen in eine Schüssel geben, Wasser dazugießen, ca. 12 Stunden im Kühlschrank einweichen.

## Salat

---

Alle Zutaten in einer Porzellanform gut vermischen.

Porzellanform auf einer Glasschale auf der mittleren Auflage in den Garraum schieben. Mit PowerHeißluft mit Beschwaden 200 °C 15 Minuten lang garen.

## Anrichten

---

Salat etwas abkühlen lassen, Kräuter daruntermischen und lauwarm servieren.

## Garschritte

---

**PowerHeißluft mit Beschwaden 200 °C während 15 Min.**

## Zubehör

---

Porzellanform mit ca. 2 l Volumen

Glasschale gehärtet

