

Fromagerie-Maulick´s-Linsensalat

Das Highlight auf jedem Event!

300 g **Kirschtomaten**, 1 Esslöffel, **Honig**,
2 Teelöffel Iliana Village **Olivenöl**, **Thymian** (frisch
oder getrocknet), **Salz**, **Pfeffer** – mischen und leicht
erwärmen, auf die halbierten Kirschtomaten
streichen. Bei 200°C 30 Minuten in den Backofen.

150 g **Linsen** mit **Gemüsebrühe** und 1 **Lorbeerblatt**
gar kochen.

50 g getrocknete **Fromagerie-Maulick-Tomaten** in
Streifen schneiden, 150 g **Fromagerie-Maulick**
eingelegten französischen Schafkäse, 2 Esslöffel
Zitronensaft, 2 **Frühlingszwiebel** in Streifen
schneiden

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und servieren.

Guten Appetit



www.fromagerie-maulick.de

