

# 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](http://www.fromagerie-maulick.de)

