

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

