



## Orientalischer Linsensalat mit Mozzarella

### Zutaten 4 Portionen :

200g Bio Tellerlinsen  
250g Mozzarella  
4Stck. Möhren  
5EL Olivenöl  
Ras el Hanout  
Salz & Pfeffer  
80g Mandelkerne mit Haut  
150g Blattspinat  
80g getrocknete Aprikosen  
Saft von 1 Zitrone

### Zubereitung | 50 Min

Linsen nach Packungsanweisung kochen. Möhren schälen, längs halbieren, in Stücke schneiden. Mit 2 EL Öl mischen. Mit Ras el Hanout und Salz würzen. Möhren bei 180 °C ca. 20 Minuten im Ofen garen.

Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten, grob hacken.

Spinat waschen, trocken schütteln. Aprikosen in Streifen schneiden. Aus 2 EL Öl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer ein Dressing zubereiten.

Mozzarella in Würfel schneiden.

Alle Zutaten zu einem Salat anrichten.