

Tomätchen mit Linsensalat gefüllt

90g	grüne Linsen	knapp mit Wasser bedecken, aufkochen und zugedeckt bei kleiner Hitze 25 – 30min. weich kochen, abgiessen und abtropfen lassen.
2 ½ El	Balsamico - Essig	
4El	Rapsöl	
1	Schalotte, fein gehackt	Alle Zutaten verrühren, würzen und die Linsen zugeben
1	Knoblauchzehe, gepresst	zugeben
1 - 2Tl	Thymianblätter	
1El	Peterli, gehackt	
	Salz	
	Pfeffer	
12 -16	Rispen – Tomaten baumnussgross	halbieren und aushöhlen. den Salat einfüllen
	Thymian	zum Garnieren