

Linsenbratlinge

Zutaten

Für 4 Personen

300 g	lptinger Linsen
1	große Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1	EL Apfel-Balsamessig
2	Eier
100 g	Semmelbrösel
2 TL	Senf
2-3 EL	gehackte Kräuter
	Salz, Pfeffer

Raps- oder Sonnenblumenöl
zum Braten



Zubereitung:

Die Linsen ca. 20-30 Minuten im Wasser weichkochen, abseihen und abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Zwei Drittel der abgetropften Linsen mit der Zwiebel und Knoblauch in der Küchenmaschine pürieren.

Restliche Linsen, Eier, Gewürze hinzufügen und mit Semmelbrösel Binden, damit die Masse nicht auseinander fällt.

Mit angefeuchtete Händen aus der Masse kleine Bratlinge formen, und in heißem Öl von beiden Seiten abraten.

Dazu passen Bratkartoffeln und eine kalte Joghurt-Kräuter-Sauce

Tipp: Auch kalt ein echter Genuss!



Guten Appetit!

wünscht Ihre Ölmühle Illingen