# Rote Linsen-Bratlinge

## Zutaten

| Menge | Einheit | Bezeichnung |
|---|---|---|
| 250 | g | Linsen, rot |
| 20 | g | Butter |
| 500 | ml | Gemüsebrühe |
| 1 | | Zwiebel |
| 3 | | Knoblauchzehen |
| 10 | g | Petersilie, glatt |
| 1 | | Ei |
| 4 | EL | Pankomehl |
| 1 | TL | Speisestärke |
| 2 | TL | Kreuzkümmel, gemahlen |
| 2 | TL | Paprika, edelsüß |
| | | Salz, Pfeffer |

**Portionen:** 4

## Zubereitung

Linsen auf mittlerer Hitze in Butter anschwitzen, mit Gemüsebrühe ablöschen und für 15 bis 20 Minuten köcheln lassen bis sie zerfallen. Kurz abkühlen lassen. Zwiebeln würfeln, Knoblauch pressen, Petersilie hacken und zusammen mit Ei, Panko-Mehl, Speisestärke, Paprikapulver und Kreuzkümmel unter die Linsen rühren. Mit Salz und reichlich Pfeffer abschmecken. Mit nassen Händen Bratlinge mit einem Durchmesser von 6 bis 7 cm und einer Höhe von ca. 1,5cm formen. Bratlinge in einer beschichteten Pfanne in reichlich Öl bei mittlerer Hitze von jeder Seite etwa 2 bis 3 Minuten ohne zwischenzeitliches Wenden goldbraun anbraten.

vegetarisch

From:
https://matthias.moorkamp.info/ - **Swap Space**

Permanent link:
**https://matthias.moorkamp.info/rezepte:hauptgerichte:rote_linsen-bratlinge?rev=1696269184**

Last update: **2023/10/02 19:53**