

Linsenbratlinge

Zutaten:

200g braune Linsen vom Hechtelshof
1 Karotte
Petersilie
50g Feta oder Mozzarella
2 Eier
1 EL Tomatenmark oder Ajvar
Paprikapulver
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Linsen in Salzwasser weich kochen und abkühlen lassen
2. Karotte fein würfeln oder raspeln
3. Petersilie fein hacken
4. Alle Zutaten vermengen, zu Bratlingen formen und in einer Pfanne mit etwas Öl braten.

Dazu passt Kräuterquark und Salat.

Die Bratlinge können auch als vegetarische Burger-Patties verwendet werden!

Guten Appetit wünscht der Hechtelshof in Leuzdorf.