



# LINSEN-BRATLINGE

## Zutaten:

- 200 g Linsen, am Vorabend einweichen (Es können auch gekochte Linsen verwendet werden)
- 60 g Zwiebeln, fein gewürfelt
- 120 Lauch oder Frühlingszwiebeln
- 80 g Pilze, fein gewürfelt
- 100 g rote Paprika, fein gewürfelt
- 2 EL Erdnüsse, klein gehackt
- 2 EL Vollkornmehl
- 2 EL Hafer, fein geschrotet
- 1 Ei
- Kräutersalz, Chilisalz, Curry, Kreuzkümmel, Pfeffer
- Paniermehl zum Panieren
- Öl zum Braten

## Zubereitung:

Die Linsen im Mixer zerkleinern und mit den anderen Zutaten gut vermischen und abschmecken. Ist der Teig zu weich, einige Haferflocken hinzugeben. Aus der Masse Bratlinge formen und in Paniermehl wenden.

Bei mäßiger Hitze mit Zeit braten