

Linsen-Lauch-Bratlinge

Zutaten für 4 Portionen:

2 Zwiebeln – 4 Stangen Lauch – 300 g Linsen – 2 Eier – 2 TL Semmelbrösel – Mehl – Salz – Pfeffer – 300 g Quark oder Crème fraîche – Öl zum Braten

Zubereitung:

- Die Linsen nach Packungsanleitung garen und gut abtropfen lassen
- Den Lauch putzen, in feine Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebel schälen und fein würfeln
- Linsen, Lauch und Zwiebeln mit den Eiern und den Semmelbröseln vermischen. So viel Mehl zugeben, dass sich Bratlinge formen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen
- Aus der Masse nicht zu große Bratlinge formen
- Öl in einer Pfanne erhitzen und die Bratlinge von beiden Seiten goldbraun braten
- Quark oder Crème fraîche mit Kräutern nach Wahl mischen und zu den Bratlingen reichen

Wir wünschen guten Appetit!

