



März 2019

Linsen-Lauch-Tätschli



Zutaten für 4 Personen

1	Schalotte, fein gehackt.
1 TL	Thymian getrocknet oder frisch
1/2 TL	Olivenöl
100 g	Linsen, rot
50g	Tomaten, getrocknet
2.5 dl	Gemüsebouillon
1 kleine	Kartoffel, mehlig kochend
100 g	Lauch, fein geschnitten
1	Ei
1 EL	Mehl
	Salz, Pfeffer
	Olivenöl, zum anbraten

Zubereitung

Schalotte und Thymian im warmen Öl dämpfen. Linsen und Tomaten begeben, kurz mitdämpfen. Die Bouillon dazu giessen, aufkochen, bei kleiner Hitze ca.15 Min. köcheln lassen. In einer Schüssel abkühlen. Ofen auf 60 Grad vorheizen. Die Kartoffel an der Bircherraffel zu den Linsen reiben. Den Lauch und alle Zutaten bis und mit dem Pfeffer darunter mischen. Öl in einer beschichteten Bratpfanne warm werden lassen. Je 2 Esslöffel Linsenmasse portionenweise in die Pfanne geben, zu Tätschli formen, bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 5 Min. braten, im vorgeheizten Ofen warm stellen.

Tipp

Dazu passt eine Quark-Kräutersauce oder Kartoffelstock mit Bratensauce.

Quelle:https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BBZJ001115_0006A-40-de Angepasst von K. Jaeger