

Linsen-Buletten / Bratling

Dieses Rezept nicht nur für „Beluga-Linsen“, alle anderen Linsen können verwendet werden. Die Idee zu den Bratlingen entstand aus einer Überproduktion von Linsen die ich nicht wegschmeißen wollte.

(Lebensmittel sind zu wertvoll für die Mülltonne)

Wenn gekochte Linsen übrig bleiben, lässt sich auch daraus noch etwas Gutes machen. Diese knusprigen Buletten aus Linsen und Bulgur schmecken als Imbiss zusammen mit einem Salat. Oder sind in der Miniportion – nur walnussgroß – und zusammen mit einem Dip ein hübscher Happen zum Glas Wein oder Bier.

Zutaten: für 4-6 Portionen

1 große Zwiebel

2-3 Knoblauchzehen

1-2 Chilis

2 EL Olivenöl

200 g Bulgur (türkische Hartweizengrütze)

300 ml Brühe

2-3 Tassen gekochte Linsen (Sorte ganz nach Gusto)

Salz

Pfeffer

etwas gemahlener Bockshornklee

1 Paprika rot

2 Selleriestangen

1 Ei

reichlich Kräuter (z. B. Basilikum, Thaibasilikum, Zitronenbasilikum, Kerbel, Petersilie, Koriandergrün)

Öl zum Braten

Zubereitung:

Tip:

Historie:

[CrossOver-Küche](#)

[Essen und Mehr](#)

From:

<https://www.ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

<https://www.ddws.de/vegetarisch:linsen-buletten:start?rev=1667467335>

Last update: **03.11.2022 10:22**

