

LINSENBÄLLCHEN MIT ROTEN RÜBEN

PORTIONEN: 4



BIERTIPP:
Rieder Keller Bier



ZUTATEN

250g Berglinsen
1 EL Brösel
1 EL Mehl
Salz
Pfeffer
1 Karotte
1 Gelbe Rübe
Gekochte Rote Rüben
Erdnussbutter
Sojasauce
Ras el-Hanout
Pankobrösel
Fett zum Frittieren
Limette
Chili
Staubzucker
Sweet Chili
Roter Chicorée
Rucola
Orangensaft

ZUBEREITUNG

Die Linsen im gesalzenen Wasser kochen und abschrecken.

Die Karotten und gelben Rüben in feine Würfel schneiden und anschwitzen.

Die Hälfte der Linsen mixen.

Mit Brösel und Mehl und der 2. Hälfte mischen, mit Ras el-Hanout und Salz würzen und ziehen lassen.

Die roten Rüben mit Orangensaft glasieren.

Erdnussbutter mit Sweet Chili, Limette, Chili, Staubzucker, Sojasauce und Sushi-Essig mixen (dickflüssig).

Linse nbällchen formen, in Pankobrösel drehen und im Öl frittieren.

Auf den roten Rüben anrichten und mit mariniertem Salat und Erdnussbutter garnieren.

**MAHLZEIT UND
GUTES GELINGEN!**

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

