

erdäpfel-Linsen-Taler

AUCH KALT GUT!

ZUTATEN:

1 Stück Zwiebel fein geschnitten
1 EL Öl
200 g Linsen (gekocht)
200 g mehliges Erdäpfel gekocht und mit der Gabel zerdrückt
100g gewürfeltes Gemüse: Karotten, Gelbe Rübe, Sellerie (als Alternative kann

man auch tiefgekühltes Gemüse verwenden)
3 Eier
70 g Semmelbrösel
Salz, Pfeffer
1 TL Senf
Knoblauch und Petersilie
3 EL Öl zum Braten

- » Zwiebel in Öl anschwitzen.
- » Erdäpfel und Linsen mit dem Zwiebel vermengen.
- » Das Gemüse hinzufügen.
- » Mit den Eiern, Semmelbrösel, Senf vermengen.
- » Mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Petersilie verfeinern.
- » Kleine Taler formen und kurz in Öl beidseitig anbraten.
- » Nun die Taler im Ofen bei 160 Grad ca. 10 Minuten goldbraun fertig backen.

Noch besser schmecken die Taler mit einem Dip!

100g Sauerrahm
100g Natur Joghurt
1 Prise Salz
Etwas Zitronen oder Limettensaft

Alle Zutaten gut vermengen und fertig ist der sommerliche Dip!

