



## LINSENPUFFER AN FELDSALAT

LINSEN | HAUPTSPEISE | 15-45 MIN | VEGETARISCH



### Zutaten (Für 4 Personen)

250g Müller's Mühle Gelbe Linsen  
30 g getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten  
1 Ei  
5 EL Mehl  
einige geschnittene Korianderblättchen  
Chiliflocken  
Salz, frisch gemahlener Pfeffer  
3 EL Pflanzenöl  
200 g Feldsalat  
1 Becher Joghurt (= 150 g)  
3 EL Milch  
1 TL süßer Senf  
einige geschnittene Petersilienblättchen

### Produktempfehlungen



GELBE LINSEN

### Zubereitungen

Linsen in reichlich ungesalzenem Wasser zum Kochen bringen, ca. 15-20 Minuten relativ weich kochen, gut abtropfen und abkühlen lassen. Tomaten fein würfeln. Linsen evtl. etwas zerdrücken, mit Tomaten, Ei, Mehl und Koriander vermengen und mit Chiliflocken, Salz und Pfeffer würzen.

Linsenmischung in erhitztem Öl zu kleinen Puffern von beiden Seiten ca. 6-8 Minuten braten.

Salat waschen und putzen. Joghurt, Milch, Senf und Petersilie verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Salat mit dem Dressing vermischen, mit den Puffern auf Teller anrichten und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten