

Indische Linsenbällchen

Ergibt ca. 30–35 Stück



Zutaten

Zum Pürieren

- 250 g rote Linsen
- 1 kleine Zwiebel
- 1 kleine Zehe Knoblauch
- ¼ TL Chili-/Paprikapulver
- 1 Stängel Zitronengras (erhältlich in Asia-Läden)

Zum Unterrühren

- 1 TL Fenchelsamen
- 1 EL geschroteter Leinsamen
- 1 TL Backpulver
- ¼ TL Salz

Zubereitung

- Die Linsen mindestens **4 Stunden** in reichlich Wasser einweichen. In einem Sieb abtropfen lassen.
- Zwiebel und Knoblauch schälen und klein hacken. Beim Zitronengras oberes und unteres Ende ein bisschen wegschneiden und den Rest auch hacken. Linsen, Zwiebel, Knoblauch, Chili-/Paprikapulver und Zitronengras pürieren.
- Fenchelsamen, Leinsamen bzw. Mehl, Backpulver und Salz dazugeben und alles gut mit einem Löffel vermischen.
- Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Den Teig zu Bällchen so groß wie Tischtennisbälle formen, mit etwas Rapsöl bepinseln, 20 Minuten backen und – falls sie kalt als Fingerfood gegessen werden sollen – abkühlen lassen, bevor Zahnstocher hineingesteckt werden.

Rezept: <http://www.chefkoch.de/rezepte/1708001279689993/Indische-Linsenbaellchen.html>

© Foto: Svenja Siedle

Indische Linsenbällchen

Ergibt ca. 30–35 Stück



Zutaten

Zum Pürieren

- 250 g rote Linsen
- 1 kleine Zwiebel
- 1 kleine Zehe Knoblauch
- ¼ TL Chili-/Paprikapulver
- 1 Stängel Zitronengras (erhältlich in Asia-Läden)

Zum Unterrühren

- 1 TL Fenchelsamen
- 1 EL geschroteter Leinsamen
- 1 TL Backpulver
- ¼ TL Salz

Zubereitung

- Die Linsen mindestens **4 Stunden** in reichlich Wasser einweichen. In einem Sieb abtropfen lassen.
- Zwiebel und Knoblauch schälen und klein hacken. Beim Zitronengras oberes und unteres Ende ein bisschen wegschneiden und den Rest auch hacken. Linsen, Zwiebel, Knoblauch, Chili-/Paprikapulver und Zitronengras pürieren..
- Fenchelsamen, Leinsamen bzw. Mehl, Backpulver und Salz dazugeben und alles gut mit einem Löffel vermischen.
- Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Den Teig zu Bällchen so groß wie Tischtennisbälle formen, mit etwas Rapsöl bepinseln, 20 Minuten backen und – falls sie kalt als Fingerfood gegessen werden sollen – abkühlen lassen, bevor Zahnstocher hineingesteckt werden.

Rezept: <http://www.chefkoch.de/rezepte/1708001279689993/Indische-Linsenbaellchen.html>

© Foto: Svenja Siedle