Linsen Laberl

Linsen können viel mehr als Suppen. Das Rezept für Linsen Laberl bietet beispielsweise eine tolle vegetarische Alternative zu faschierten Laibchen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,0 h



Zutaten

250 g	Linsen (getrocknete)
160 g	Grieß
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Ei
1 Prise	Petersilie
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
2 EL	Mehl
1 EL	Öl

Zubereitung

1. Für die Linsen Laberl einen großen Topf mit kaltem Wasser füllen und die Linsen darin für mindestens 1 Stunde lang einweichen. In der Zwischenzeit Zwiebeln schälen und fein

hacken. Petersilie waschen, trockenschwenken und ebenfalls fein hacken.

2. Die eingeweichten Linsen (mit dem Wasser!) erwärmen und ca. 30 Minuten lang kochen lassen. Wenn die Linsen weich sind, abseihen und gründlich abtropfen lassen.

3. Währenddessen etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Petersilie dazugeben und mit den Zwiebeln verrühren.

4. Die Hälfte der Linsen mit dem Stabmixer fein pürieren und wieder zu den übrigen Linsen geben. Mit Grieß, etwas Mehl, Ei, Zwiebeln und Petersilie vermengen. Die Masse kräftig salzen und pfeffern.

5. Aus der Linsenmasse mit feuchten Händen kleine Laberl formen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Laberl darin von beiden Seiten goldbraun braten. Herausnehmen, mit etwas Küchenpapier abtupfen und servieren.

Tipp

Besonders gut schmecken Linsen Laberl in Kombination mit Bratkartoffeln und Spiegeleiern.