Pfannenrezept vom Knödelschorsch (www.knoedelschorsch.de)

Möhren - Linsen - Rösti

Zutaten:

1 Tasse rote Linsen
2 Lorbeerblätter
500 ml Hühnerbrühe
6 mittelgroße Möhren
1 EL Schnittlauch
2 EL Mandeln
1 Ei
2 Scheiben Vollkornbrot
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Linsen und Lorbeerblätter in die Hühnerbrühe geben.
- Brühe zum Kochen bringen.
- Zugedeckt 20 Minuten bei geringer Hitze kochen lassen.
- Lorbeerblätter entfernen.
- Die Möhren reiben.
- Schnittlauch und Mandeln klein hacken.
- Das Vollkornbrot zerkrümeln.
- Möhren, Schnittlauch, Mandeln, Ei, und Brot vermischen.
- Die Linsen zur Möhrenmischung geben,
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Aus der Masse Röstischeiben formen.
- Die Rösti von jeder Seite 3 - 4 Minuten braten.
- Mit Tomatensauce servieren.