



Linsenschnitzel aus roten Linsen

Linsen am Vorabend einweichen!

Zutaten: Mise en place:

250g rote Linsen (über Nacht einweichen)
1 mittelgroßen Zwiebel (klein schneiden)
2 Knoblauchzehen (klein schneiden)
1/2 TL Kala Namak
Salz
Pfeffer
1 TL Gemüsebrühpulver

Cornflakes (zerbröseln)

Öl zum Anbraten

Zubereitung:

Alle Zutaten in einen Standmixer geben und mixen bis eine gleichmäßige Masse entsteht.

Die Masse ist sehr weich und breiig. Falls zu flüssig etwas Haferflocken dazu geben und noch einmal fein pürieren.

Aus dem matschigen Brei Schnitzel formen, in Cornflakes wälzen und damit panieren.

Verbrennt und bricht leicht, daher eventuell kleinere Schnitzel formen und sehr aufpassen.

Ich gebe zu es ist eine sehr matschige Angelegenheit und eine riesige Patzerei. Aber für den Aufwand wird man durch den Geschmack belohnt.

Das fertig panierte Schnitzel in reichlich Öl ausbacken.

Viel Spaß beim Nachkochen!

Ihr dürft beim Nachkochen auch Fluchen aber wenn ihr es dann genießen könnt, werdet ihr die Patzerei schon wieder vergessen haben. - weil es ist einfach unglaublich lecker.