



Linsenplätzli

Berechnet für 4- 5 Personen

150g Linsen
3dl Wasser
1 Lorbeerblatt
60g Weggli
1 Ei
1/2 tl Senf
Sellerie- & Rüebliwürfeli
Peterli gehackt
50g Sauerrahm
Gewürze

Linsen am Vortag kochen. Das Wasser dabei nicht salzen, sonst werden die Linsen nicht weich

Weggli in Bouillon einweichen.

Die Hälfte der Linsen und das eingeweichte Weggli durch die mittlere Scheibe des Wolfes treiben (oder auch kurz cuttern).

Die restlichen Zutaten hinzufügen, gut miteinander vermischen, und abschmecken.

Gleichmässige Plätzli portionieren & braten

Tipp:

Falls die Masse etwas feucht ist, etwas Mehl hinzufügen.

En Guete

wünscht Ihnen das Paracelsus-Küchenteam