

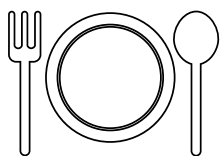


# BIO LINSEN BRATLINGE

5,31 € pro Portion

## ZUTATEN

- 500g Linsenbratlingmischung
- 800ml lauwarmes Wasser
- 2 große Karotten
- Bratöl nach Belieben
- 300g Feldsalat
- 2 TL Senf Mittelscharf
- 2 TL Honig alternativ Zucker
- 6 EL Apfelessig
- 6 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer



4



40 Min



Vegan

Alle Produkte im Sortiment von Tante Resi

außer Gemüse



## ZUBEREITUNG



Linsenmischung mit Wasser vermengen & 20 Minuten quellen lassen, Karotten raspeln und hinzufügen



Den Teig mit einer Schöpfkelle in eine Pfanne geben und im heißen Fett gold-braun braten



Den Bratling wenden, wenn die Oberfläche gestockt ist



Senf, Süße, Essig, Öl, Salz und Pfeffer zu einem cremigen Dressing verrühren, Salat waschen



Statt Salat auch köstlich zu Ofengemüse, mit Dip oder als Burger Patty

**Anrichten und genießen**

**GUTEN APPETIT**

**[www.tanteresi.de](http://www.tanteresi.de)**