

# Knusprige Linsenplätzchen

---

## Zutaten

- 100g halbierte Kichererbsen
- 100g halbierte schwarze Linsen
- 1 große Zwiebel
- 2 grüne Chilischoten
- 12 Curryblätter
- 1 Stück frischer Ingwer
- ¼ Bund Koriandergrün
- ¼ TL Backpulver
- 3 EL Kichererbsenmehl

## Zubereitung

- Linsen getrennt 5 Stunden in kaltem Wasser einweichen
- Zwiebel schälen und fein würfen
- Chilischoten entkernen und hacken
- Curryblätter waschen und zerschneiden
- Öl erhitzen und Zwiebeln hellbraun braten, Chilis und Curryblätter dazugeben und 1 Minute mitbraten, dann abkühlen lassen
- Ingwer schälen und fein hacken, Koriander waschen und Blättchen ebenfalls fein hacken
- Linsen getrennt in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen
- Von jeder Sorte etwa 3 EL beiseitelegen
- Übrige Linsen zusammen in der Küchenmaschine nicht zu fein pürieren, dabei 2-3 EL Wasser dazugeben
- Ganze Linsen und alle übrigen Zutaten dazugeben
- Kräftig Salzen und gut vermengen
- Masse sollte formbar sein und gut zusammenhaften, wenn nötig noch Wasser oder Kichererbsenmehl dazugeben
- Linsenmasse zu 16 Bällchen formen, leicht plattdrücken und portionsweise auf einer Siebkelle ins Fett geben und etwa 7 Minuten knusprig und goldgelb frittieren, dabei 1-2 mal wenden
- Wenn fertig auf Küchenrolle abtropfen lassen und im Ofen bei 60 Grad warmhalten