Ein Rezept von **Tiny Spoon** · Julia Radtke

Hauptmahlzeit / Abendessen / Kinder /

Gelbe-Linsen-Taler

Fingerfood ist immer eine gute Sache. Alles was man in die Hand nehmen kann, ist tendenziell interessanter. Eine Lektion die ich als kochende Mama schon mehrfach lernen durfte. Während ich neulich noch einige Überzeugungsarbeit leisten musste, als es darum ging, nicht nur die Würstchen, sondern auch die Linsen des Linseneintopfes (eine sehr mühsame Arbeit die Linsen auszusortieren…) zu essen, gingen diese Taler weg, wie heiße Semmeln. Am besten schmecken sie natürlich heiß aus der Pfanne und so richtig perfekt mit einem Spiegelei obendrauf. Aber sie machen sich auch super als Nachmittags-Snack auf dem Spielplatz und sind mal etwas anderes, als die üblichen Gurkenscheiben und Apfelschnitze. Und für all diejenigen, die gerade zwischen Brei und festen Mahlzeiten stehen, sind diese Taler der perfekte Einstieg, die Kauleisten erstmals richtig zu betätigen.

Zutaten für 10 Taler

- 250 gr - gelbe Linsen
- 0.5 Bund - Schnittlauch
- 2 - Frühlingszwiebeln
- 2 - Eier
- 70 gr - Manchego-Käse, gerieben
- 70 gr - Semmelbrösel
- - Salz

Optional

- 10 - Spiegeleier

Zubereitung:

1. Die Linsen, in 500 ml Wasser, für ca. 10 Minuten kochen. Perfekt sind sie, wenn sie noch einen ganz leichten Biss haben.
2. In der Zwischenzeit den Schnittlauch und die Frühlingszwiebeln sehr fein schneiden.
3. Nach dem Kochen, die Linsen gut abtropfen lassen und anschließend in eine Schüssel geben. Die anderen Zutaten hinzufügen und alles gut miteinander vermengen.
4. Nun eine Pfanne erhitzen (mittlere Hitze) und etwas Olivenöl hineingeben (ca. 2 EL). Einen gehäuften EL der Linsenmischung nehmen und mit den Händen zu einem Taler formen. Anschließend in die Pfanne legen. Die Taler von beiden Seiten ca. 3 Minuten goldbraun braten.
5. Optional kann man nun noch Spiegeleier braten und auf die Linsen-Taler legen.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia