

Rezept

# Linsenplätzchen mit pikantem Joghurt

Ein Rezept von Linsenplätzchen mit pikantem Joghurt, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>125 g</b> rote Linsen	<b>1/4 l</b> Gemüsebrühe
<b>1</b> Kartoffel	<b>1/2 Bund</b> Schnittlauch
<b>1</b> Ei	Salz
Pfeffer	<b>3 EL</b> Semmelbrösel
<b>3 EL</b> Öl	<b>200 g</b> Naturjoghurt
<b>100 g</b> Mango-Chutney	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 595 kcal

## Zubereitung

1. Linsen und Brühe aufkochen, zugedeckt bei schwacher Hitze 10 Min. garen. Kräftig umrühren, damit die Linsen fast zu Brei werden. Kartoffel schälen und fein raspeln, Schnittlauch in Röllchen schneiden. Alles mit dem Ei, Salz, Pfeffer und Semmelbröseln vermengen.
2. Öl in zwei beschichteten Pfannen erhitzen. Linsenmasse esslöffelweise hineingeben, beidseitig zu goldbraunen Plätzchen braten.
3. Joghurt mit Mango-Chutney verrühren, mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken und zu den Plätzchen servieren.