

### Rezept

# Mehlklöße mit Korianderlinsen

Ein Rezept von Mehlklöße mit Korianderlinsen, am 04.06.2025

#### Zutaten

70 g	altbackene Brötchen oder Weißbrot	80 g	Butter
250 g	braune Linsen	1 EL	Thymianblättchen
150 g	Staudensellerie	150 g	Möhren
1	Schalotte	2 TL	Korianderkörner (grob zerstoßen)
	Salz	125 g	Mehl
1/2 TL	Backpulver	1	Ei
80 ml	Milch	1/2 l	Gemüsebrühe
	Cayennepfeffer	3 - 4 EL	Aceto balsamico

### Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | Schwierigkeitsgrad leicht | Zeit Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | Pro Portion Ca. 515 kcal

## **Zubereitung**

- 1. Für die Klöße die Brötchen in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne 1 EL Butter zerlassen und die Brotwürfel darin goldbraun rösten. In eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Inzwischen die Linsen mit dem Thymian und 1 l Wasser in einen Topf geben, zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze in 15 20 Min. bissfest kochen.
- 2. Währenddessen den Sellerie putzen, waschen und fein würfeln. Möhren und Schalotte schälen und fein würfeln. In einem Topf 3 EL Butter zerlassen und das Gemüse darin mit dem Koriander ca. 5 Min. dünsten.
- 3. In einem Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Mehl, Backpulver, Ei, Milch und Salz zu einem glatten Teig verrühren. Brotwürfel untermischen. Mit einem nassen Esslöffel ca. 8 gleichmäßige Teigportionen abnehmen, ins Wasser geben und halb zugedeckt in ca. 15 Min. gar sieden (nicht kochen) lassen. Nach 8 Min. die Klöße wenden.
- 4. Die Linsen in ein Sieb abgießen, mit der Brühe zum Gemüse geben und 5 Min. mitköcheln. Übrige Butter unterrühren, die Linsen mit Salz, Cayennepfeffer und Essig würzen. Die Klöße herausheben und mit den Korianderlinsen anrichten.