



## Indische Linsenbällchen

### Zutaten:

250	g	Linsen, rot
100	g	Zwiebel
1	St.	Knoblauchzehe
1	St.	Chilischote
1	St.	Zitronengras
1	TI	Fenchelsame
1	El	Mehl, glatt
1	TI	Backpulver
		Salz

### Herstellung:

1. Linsen über Nacht einweichen.
2. Am nächsten Tag abseihen und kurz durchwaschen.
3. Zwiebel, Knoblauch und Chilischote kleinhacken.
4. Beim Zitronengras oberes und unteres Ende ein bisschen wegschneiden und den Rest auch hacken.
5. Zwiebel, Knoblauch, Chilischote und Zitronengras zusammen mit den Linsen pürieren.
6. Mehl, Backpulver, Fenchelsamen und etwas Salz dazugeben und alles gut vermischen.
7. Den Teig zu Tischtennisball großen Bällen formen.
8. Die Bällchen in Öl ca. 4 Minuten goldbraun frittieren. –  
Fettärmer: mit Öl bestreichen und im Backofen bei 160 °C backen.