

Aschenputtel-Bratlinge

250 g Kartoffeln	- in Wasser weichkochen
150 g Linsen (am besten am Tag vorher einweichen)	- in 250 ml Wasser weichgaren
1 große Karotte ½ Porree 1 Zwiebel	- raspeln und - klein schneiden - mit den Kartoffeln zusammen pürieren
60 g Mehl (3 EL)	- mit allen Zutaten zusammengeben und umrühren
	Mit
1 TL Salz 2 Prisen Pfeffer Curry Cayennepfeffer Petersilie	- gut würzen
	- Mit einem Löffel kleine Bratlinge in eine Pfanne mit Öl geben und braten

Die Bratlinge werden anschließend jeweils in ein Brötchen gegeben und mit etwas Salat, Tomate und Gurke garniert als Mini-Burger serviert.