

Zutaten

- 100 g rote Linsen
- 200 ml Gemüsebrühe
- 1 Knoblauchzehe, zu einer Knoblauchpaste verarbeitet 1 Schalotte fein gewürfelte
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise gemahlener Kreuzkümmel
- 1 Lorbeerblatt
- Olivenöl, Salz
- Frühlingsrollenteig

Fingerfood, Vorspeise

Teigtaschen mit Linsen

Entdecken Sie unser Rezept für würzige Teigtaschen mit Linsen. Jetzt nachkochen und die Aromen des Orients genießen! Besuchen Sie Kochateliers.

So wird’s gemacht:

1. Schalotten und Knoblauch in Olivenöl glasig anschwitzen, dann die Linsen und das Lorbeerblatt hinzugeben. Mit der Brühe auffüllen und bei niedriger Temperatur leicht köcheln lassen, bis die Linsen weich sind und die Flüssigkeit verdunstet ist. Mit Zimt, Salz Kreuzkümmel, abschmecken. Den Frühlingsrollenteig in lange Bahnen schneiden, einen Teelöffel der Linsenfüllung aufsetzen und einwickeln. In Pflanzenöl von beiden Seiten knusprig braten.