

## Mercimek köftesi (Rote-Linsen-Frikadellen)

### ZUTATEN

- 125 g Bulgur (instant)
- 200 g rote Linsen
- 1 große Zwiebel
- 8 EL gutes Olivenöl
- 1 EL Tomatenmark
- 2 EL Biber salçası (türkische Paprikapaste)
- 1 gehäufter TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 gehäufter TL Rosenpaprikapulver
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 1 kleiner Kopfsalat
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Zitronensaft
- Zitronenspalten



### ZUBEREITUNG

1.

Bulgur in ein Sieb geben, waschen und gut abtropfen lassen. Linsen und 600 ml Wasser in einen Topf geben. Aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten garen, bis die Linsen sehr weich sind.

2.

Linsen vom Herd nehmen. Bulgur unterrühren. Zugedeckt ca. 15 Minuten ziehen lassen.

3.

Inzwischen Zwiebel schälen und fein würfeln. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel darin weich dünsten. Tomatenmark, Paprikapaste, Kreuzkümmel und Paprikapulver zugeben und unter Rühren ca. 2 Minuten dünsten, bis die Mischung duftet.

4.

Zum Linsenmix geben, gut verrühren und zugedeckt abkühlen lassen.

5.

Lauchzwiebeln putzen, waschen, in Ringe schneiden. Salat putzen, waschen, abtropfen lassen.

6.

Linsenmix mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Mit den Händen gut kneten. Falls er zu trocken ist, esslöffelweise noch etwas Wasser unterkneten. Aus dem Mix ca. 30 Bällchen formen. Mit dem Daumen eine tiefe Mulde hineindrücken.

7.

Die Bällchen auf den Salatblättern anrichten. Mit ca. 6 EL Öl beträufeln und mit Lauchzwiebeln bestreuen. Mit Zitronenspalten servieren.