

# Frikadellen mit Linsen

## Zutaten:

**250 g Hackfleisch**  
**50 g rote Linsen**  
**125 ml Fleischbrühe**  
**1 kleine Zwiebel**  
**1 Knoblauchzehe**  
**1 Ei**  
**1/2 Bund Petersilie**  
**1 EL Semmelbrösel**  
**2 TL Rosinen**  
**1/2 TL Sambal Olek**  
**Öl**  
**Salz**  
**Pfeffer**

## Zubereitung:

**Zwiebeln und Knoblauch klein kacken und mit den Linsen, Rosinen und der Brühe in einen Topf geben.**

**Aufkochen und 15 Minuten köcheln lassen, bis die Linsen weich aber bissfest sind. Gut abtropfen lassen und in eine Schüssel füllen.**

**Petersilie klein hacken.**

**Hackfleisch, Petersilie und das Ei zu den Linsen geben. Mit Salz, Pfeffer und Sambal Olek würzen. Wenn die Masse zu weich ist, Semmelbrösel zugeben.**

**Frikadellen formen und in einer Pfanne von beiden Seiten braten**

Druck-Version

