

## **Frikadellen mit Linsen**

### **Zutaten:**

500 g Hackfleisch  
1 Zwiebel  
3 Knoblauchzehen  
100 g rote Linsen  
1 EL Rosinen  
1 Bund Petersilie  
1 Ei  
250 ml Fleischbrühe  
1 TL Samba Oelek  
2 EL Semmelbrösel  
Salz, Pfeffer, Öl

### **Zubereitung:**

- Zwiebeln und Knoblauch klein hacken.
- Mit den Linsen, Rosinen und der Brühe in einen Topf geben.
- Aufkochen und 15 Minuten köcheln lassen, bis die Linsen weich aber bissfest sind.
- Danach gut abtropfen lassen und in eine Schüssel geben.
- Petersilie klein hacken.
- Hackfleisch, Petersilie und das Ei zu den Linsen geben.
- Mit Salz, Pfeffer und Samba Oelek würzen.
- Wenn die Masse zu weich ist, Semmelbrösel zugeben.
- Frikadellen formen.
- In einer „öiligen“ Pfanne von beiden Seiten braten.