

GALETTES MIT LINSEN UND ACKERBOHNENMEHL

Zutaten für ca. 20 Galettes:

- 200 g rote Linsen
- 200 g Rübli, gewürfelt
- 4 Eier
- 150 g frisch gehackte Zwiebeln
- 150 g Ackerbohnenmehl
- 1 TL Backpulver
- 250 g geriebener Käse je nach Belieben (Parmesan, Gruyère)
- ca. 2 dl Milch (Menge nach Bedarf)
- Salz, Pfeffer, Kurkuma

Zubereitung:

- 1 / Am Vortag die roten Linsen einweichen.
- 2 / Die Linsen abtropfen lassen und in einen Mixer geben.
- 3 / Die Rübli und die Eier hinzufügen und verrühren.
- 4 / Alle Zutaten - ausser der Milch, in eine Salatschüssel geben. Danach die Milch je nach Bedarf, am Schluss hinzufügen.
- 5 / Würzen.
- 6 / Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen, Galettes formen und auf beiden Seiten goldbraun werden lassen.

Mit **Gemüse der Saison** servieren.

Tipp des Küchenchefs: Als Beilage zum Beispiel Quark- oder Joghurtsauce nach Wahl.



Ein Rezept von:

Sébastien Bedoy, Küchenchef, Verein
Tartine & Chocolat,
in Cressier (NE)

