

250g
BELUGALINSEN

1

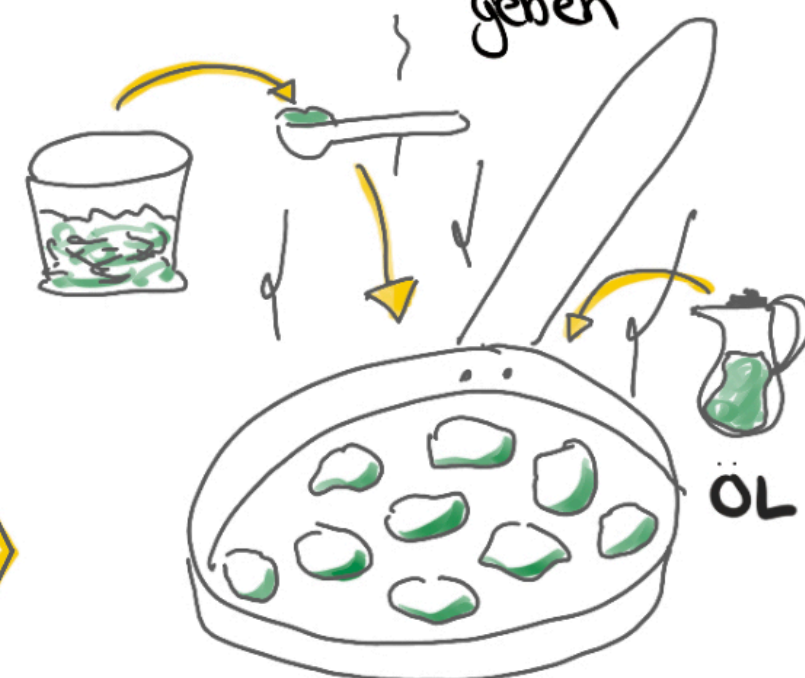
12 Stunden
einweichen



Beluga-Linsentaler

für ca 15-18 Taler

Die Masse löffelweise
in ein heiße Pfanne
geben



3

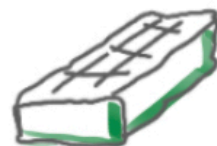
von beiden

Seiten braun anbraten

z.B. mit
Chutney oder
Salat oder
als Burger-
patty servieren



100g
RÄUCHERTOFU



1 Stück/100g



TOMATEN

75 ml
SOJADRINK



1/2 Stück/100g
ZUCCHINI



1 Stück/100g
ZWIEBELN



1/2 EL
SALZ



1/2 EL
MAJORAN



2

alle Zutaten inklusive einge-
weichter Linsen fein mixen