

## Bratlinge aus Resten von Linsen-/ Erbsensuppe

Oft „steht“ ein Rest von Linsen- oder Erbsensuppe am nächsten Tag im Topf. Eine hervorragende Eigenschaft, um daraus leckere vegetarische Bratlinge zu machen!

### Zutaten:

- ca. 500 ml Linsen-/ Erbsensuppe vom Vortag
- 1 Zwiebel, feingehackt
- 1 Ei
- Salz, Pfeffer
- Feine Haferflocken oder Paniermehl
- 2-3 EL Öl

### Zubereitung:

1. Den Rest Suppe mit 1 feingehackten Zwiebel und 1 Ei mischen und je nach Feuchtigkeit so viel feine Haferflocken (ca. 30 Min. zum Quellen einplanen) oder Paniermehl hinzugeben, bis sich der Teig gut zu Bratlingen formen lässt.
2. Den Teig noch mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aufpeppen kann man die Bratlinge mit weiteren Gewürzen oder auch mit ein wenig klein geschnittenem Gemüse, Kräutern oder Tiefkühl-Erbsen.
3. Ca. 1 cm dicke Bratlinge aus dem Teig formen.
4. Die Bratlinge bei mittlerer Hitze in Öl anbraten, bis sie auf beiden Seiten leicht braun sind.