

Weltladen Horn, Wienerstraße 3, 3580 Horn
weltladenhorn.at
weltladen.horn@gmail.com



Solidarität mit den Menschen im Libanon
Rezepte mit Roten Linsen

Linsenstangerln mit Za'atar und/ oder Parmesan

80 g rote Linsen* waschen, abtropfen lassen und mit der doppelten Menge Wasser weich kochen, auskühlen lassen.

200 g Mehl (ev. halb Buchweizen, halb Dinkel) mit 1/2 TL Salz* und

1 TL Paprikapulver* vermengen und mit

200 g Butter abbröseln,

gekochte, ausgekühlte Linsen dazu und alle Zutaten rasch zu einem Mürbteig verkneten, kühl rasten lassen.

Teig auswalken, in Stangerln schneiden, mit Ei bestreichen und mit Za'atar* und/ oder Parmesan bestreuen, aufs Blech (Backpapier) legen und bei 175°C Umluft ca. 15-20 Minuten backen.

Zutaten* im Weltladen erhältlich.