

## Linsenbällchen für ca. 8 Bällchen

---

100 g Linsenmehl

---

20g Erdnussbutter

---

100g Joghurt

---

1 Tl Backpulver

---

Je 1 Tl Salz, Pfeffer, Paprikapulver scharf

---

2 El Kräuter gemischt

---

2 El Kokosöl zum Frittieren

---

### **Zubereitung**

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Das Mehl mit dem Nussmus, Joghurt, Backpulver, Salz, Pfeffer und Paprika verrühren. Anschließend die Kräuter unterheben.

Den Teig in 8 Portionen teilen und zu Kugeln formen. In einer Pfanne im heißen Kokosöl rundherum goldbraun anbraten.