Kinder KochKlub

18. 04. 2026

Für unsere Linsenkroketten (sehr ähnlich den türkischen „Çiğ Köfte“) mit Möhrenjoghurt und den Kartoffelsalat musste Einiges vorbereitet werden.

Der Teig der Kroketten bestand im Wesentlichen aus gekochten Roten Linsen und Couscous. Mit Tomatenmark, Kreuzkümmel, Knoblauch, Olivenöl, Petersilie, Pfeffer und Salz haben wir den Teig verfeinert.

Die Linsenkroketten haben wir gebraten. Der Möhrenjoghurt war der Dip dazu, der lediglich aus Joghurt, geraspelten Möhren, etwas Olivenöl und Knoblauch bestand.

Für das Buffet hatten wir auch einen Kartoffelsalat vorbereitet, der neben Kartoffeln auch Äpfel und Körnigen Frischkäse als Grundzutaten enthielt.