

Sojabohnenbratlinge

von Iris Berger

1 Pk (500g) Sojabohnen
2 TL Kräutersalz
1 EL Paprikapulver
1 Pr Pfeffer
2 EL Sojasauce
3 geh EL Tomatenmark
2 geh EL Weizenvollkornmehl
1 1/2 Zwiebeln
Öl

- Sojabohnen über Nacht einweichen, 2 Stunden kochen.
- Abgießen, Sojabohnen mit dem Kartoffelstampfer grob zerstampfen.
- Zwiebel schälen und würfeln.
- Alle Zutaten außer dem Öl zu den Sojabohnen geben, gut vermischen, Bratlinge formen.
- In Öl braten.