

# Ressortgericht HR, Services & Operations Finanzvertriebe

## Zutaten für 4 Personen

### Zutaten Kartoffel-Linsen-Bällchen:

400 g Kartoffeln, gekocht  
150 g Belugalinsen, gekocht  
2 EL Mehl oder Linsenmehl  
1 TL Curry  
1 Msp Kurkuma  
70 g PAN (Maisinstantmehl)  
Salz & Pfeffer

### Zutaten Tomaten-Ingwer-Chili-Chutney mit Lorbeer:

500 g Tomaten  
3 frische Lorbeerblätter  
3 Schalottenwürfel  
50 g Ingwer, in dünnen Scheiben  
½ TL Senfsamen  
½ TL Koriandersamen  
150 ml Apfelessig  
80 g Rohrzucker  
30 g Chili, frisch und in Ringen  
Salz & Pfeffer

## Zubereitung

### Zubereitung Kartoffel-Linsen-Bällchen:

Die gekochten Kartoffeln noch heiß fein stampfen, sowie Mehl und Gewürze zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nun die Belugalinsen unterheben. Aus der Masse kleine Bällchen formen, in PAN wälzen und in der Fritteuse backen, bis sie goldbraun sind.

### Zubereitung Chutney:

Die Tomaten auf der Unterseite kreuzweise einritzen, danach in siedendem Wasser kurz blanchieren. Nach der Entfernung von Haut und Kernen, Tomaten in kleine Stücke schneiden. Die Senf- und Koriandersamen in einem Topf ohne Fett hell anrösten, danach Tomaten, Schalotten, Ingwer, Chili, Essig, Lorbeer und Zucker zugeben und bei schwacher Hitze einkochen. Mit Salz abschmecken.

### Anrichten:

Die Kartoffelbällchen mit dem Chutney auf einem Teller anrichten. Mit gehobelten Trüffelspänen und Chiliringen verzieren.



*Gebackene Kartoffel-Linsen-Bällchen mit  
Tomaten-Ingwer-Chili-Chutney mit Lorbeer  
und gehobeltem Trüffel*



Kartoffeln -  
Vertrauen



Linsen -  
Nachhaltigkeit



Lorbeerblätter -  
Serviceorientierung



Ingwer -  
Wir-Gefühl



Trüffel -  
Wertschätzung



Chili -  
Mut



Tomaten -  
Veränderungsbereitschaft