Gelbe Linsenburger mit Mango-Limettensauce

Zutaten

2 walnussgroße Ingwerstücke
350 g gelbe Linsen
1 L Wasser
1 Zimtstange
1 Bund glatte Petersilie (feingehackt)
1 EL Kurkuma
1 TL gem. Kreuzkümmel
1 TL gem. Koriander
1 -2 gepresste Knoblauchzehen
30 g Kichererbsenmehl
Sesam- oder Erdnussöl

Für die Mango-Limettensauce
2 reife Mangos
4 EL Mango-Chutney
1 rote kleine Paprikaschote
2 gehackte Knoblauchzehen
2 TL geriebene Limettenschale
4 EL Limettensaft
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Ingwerstücke reiben und mit den Linsen in 1 L Wasser zusammen mit einer Zimtstange aufkochen. Danach bei offenem Topf ca. 15 min. weiter köcheln lassen. Die fertigen Linsen durch ein Haarsieb abgießen und zusammen mit den anderen Zutaten gut vermischen.
16 kleine 5-6 cm große Taler formen und in Sesam,- oder Erdnussöl von beiden Seiten ca. 4 Min. in einer Pfanne braten.

Mango-Limettensauce:
Mangos schälen und grob würfeln (3 spalten zum Garnieren zurückbehalten) und mit Mango Chutney pürieren. Paprika fein würfeln und mit allen weiteren Zutaten unter das Mangopüree rühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu den Linsenbürgern servieren.