

# Limsencracker

## Zutaten:

150 g rote Linsen

120 ml Wasser

1/2 TL Kreuzkümmel

2 TL Currypulver

1 TL Kurkuma

1 TL Salz

2 EL Sesam

1 EL Olivenöl



## Zubereitung:

Linsen über Nacht in 450ml Wasser einweichen.

Nächsten Tag die Linsen abseihen und mit den oberen Zutaten pürieren. Außer den Sesam erst zum Schluss dazu.

Dann wenn es fein püriert ist, auf ein Backblech dünn ausstreichen und bei 160 Grad Heißluft 20min backen.

Herausnehmen und zu kleinen Ecken schneiden (geht am besten mit einer Schere). Dann nochmal 20min ins Backrohr damit sie schön knusprig werden.