

Vorlage Rezept

„Gesucht - Rezepte für Reste“

Rezeptname: Reistaler mit Fleischspießen (auf Salatbett)

Vorbereitungszeit: ca. 15 Minuten

Koch-/Backzeit: ca. 25 Minuten (überbacken)

Zutatenliste verwendete Reste:
Reis vom Vortag (oder Quellreis aus ca. ½ Tasse), 3 Eier, Semmelbrösel, 3 EL ger. Käse, frische Petersilie (muss aufgebraucht werden)

sonstige Zutaten:
1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 75 g Walnüsse, 75 g Bergkäse, Salz, Pfeffer, Muskat,

Reicht für wie
viele

ca. 6 - 8 Reistaler

Portionen?:

Zubereitung:

Reis vom Vortag in eine Schüssel geben. Zwiebel und Knoblauchzehe fein würfeln, Petersilie fein wiegen, Walnüsse hacken, den Bergkäse reiben und mit dem Reis zu einer Masse verrühren. Die Eier zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig abschmecken/würzen. (Nach Bedarf Semmelbrösel zugeben.)

Kleine Kugeln formen, flach drücken und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Mit geriebenem Käse bestreuen und bei 170°C ca. 25 Min. überbacken.

Verfasser (Name, Ort): Klasse 9a + cM, Christian-Wolfrum-Mittelschule Hof

