

Rezept

Reisküchlein mit Käse und Tomaten

Ein Rezept von Reisküchlein mit Käse und Tomaten, am 30.04.2025

Zutaten

1 EL Butter	100 g Langkornreis
4 getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten	½ Bund Basilikum
80 g Provolone piccante (harter würziger Kuhmilchkäse, ersatzweise Parmesan oder Pecorino)	4 EL Semmelbrösel
	2 Eier (Größe M)
	Salz
Pfeffer	Alufolie und Olivenöl zum Grillen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Die Butter in einem Topf zerlassen und den Reis darin bei mittlerer Hitze kurz andünsten. 1/4 l Wasser dazugießen, aufkochen und den Reis im geschlossenen Topf bei schwacher Hitze in etwa 15 Min. quellen und gar kochen lassen. Topf vom Herd ziehen und den Reis auskühlen lassen.
2. Die Tomaten in sehr feine Streifen oder kleine Würfel schneiden. Basilikum grob hacken, den Käse entrinden und fein reiben. Alles mit Semmelbröseln und Eiern unter den kalten Reis mengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse zu 12 gleich großen Bällchen formen, flach drücken.
3. Den Grillrost mit Alufolie auslegen und einölen. Küchlein darauf legen und mit etwa 10 cm Abstand zur Glut 10-15 Min. grillen, dabei einmal wenden.