Reisbällchen

Zutaten

› 200 g Basmatireis
› 20 g Butter
› 80 g geriebener Parmesan
› 50 g Pinienkerne
› 1 EL Mehl
› 1 EL Speisestärke
› 1 Eigelb
› 1 Ei + Eiweiß
› 1 EL gehackte Petersilie
› 100 g Semmelbrösel
› Salz & Pfeffer

Außerdem Öl oder Fett zum Fritieren

Die Butter in einem Topf erhitzen und den Reis darin unter rühren ca. 2 Minuten anbraten. Den Reis mit ca. 300 - 350 ml Wasser aufschütte, etwas salz unterrühren und alles einmal aufkochen lassen.
Den Reis bedeckt bei kleiner Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen, danach alles auf ein Backblech geben, verteilen und gut auskühlen lassen.

Den abgekühlten Reis in eine Schüssel geben und mit Parmesan und Pinienkernen mischen. Nun kommen das Mehl, die Speisestärke, das Eigelb, die Petrersilie und Salz und Pfeffer dazu. Alles zu einer Masser verrühren.

Das Ei mit dem verbliebenen Eiweiß und 1 1/2 EL Wasser verquirlen.
Die Semmelbrösel in einem kleinem weitem Gefäß bereit stellen.

Mit leicht angefeuchteten Händen die Reismasse zu kleinen Bällchen formen.
Die Kugeln erst durch das verquirlte Ei und dann durch die Semmelbrösel wälzen.

Das Öl in einem Topf erhitzen und dann darin die Bällchen fritieren bis diese gold/braun sind.

Dazu passt ein frischer Salat oder ein selbstgemachter Joghurt Dip.