

Reisbällchen mit buntem Gemüse und Paprikasauce

Zutaten

250 g Rundkornreis
2 Eier
2 Eigelb
125 ger. alter Gouda
Salz
Pfeffer
Muskat
Paniermehl
Mehl
1 Aubergine
2 Zucchini
1 grüne Paprika
1 Zwiebel
2 EL Öl
1 TL Oregano
etwas Thymian
2 rote Paprika
1/8 l trockener Weißwein
Paprika, edelsüß
neutrales Öl (z.B. Rapsöl) zum ausbacken

Zubereitung

Reis nach Packungsanweisung kochen und abkühlen lassen. Eier, Eigelb und Käse unterheben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Mit nassen Händen golfballgroße Bällchen formen und in Paniermehl wenden und auf einem bemehlten Brett „parken“.

Gemüse putzen. Aubergine, die Zucchinis und die grüne Paprika in Streifen schneiden. Die Zwiebel in Ringe schneiden und im heißen Öl anbraten. Das in Streifen geschnittene Gemüse hinzugeben und fertig garen. Mit Salz, Pfeffer, Oregano und dem Thymian abschmecken.

Für die Sauce die rote Paprika ganz fein würfeln und mit 250 ml Wasser und dem Weißwein ganz weich kochen. Dann pürieren, mit Salz, Pfeffer und dem Paprika edelsüß abschmecken.

Die Reisbällchen portionsweise in neutralem Öl ausbacken und mit Gemüse und Sauce servieren.

Taugt als Beilage oder als vegetarisches Hauptgericht