



REZEPT
DES MONATS

**Reisbällchen mit
Basilikum-
Tomatensoße**

Guten
Appetit!

Zutaten

Reisbällchen:

450g	gekochter Reis
150g	geriebener Käse
5-6 EL	Mehl
1	Ei

Salz, Pfeffer, frisch gehackte Petersilie und Brühe zum Kochen

Soße:

2	kleine Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
1 EL	Olivenöl
250g	Champignons
500g	Tomaten stückig
1 Stange	Lauch

frischer Basilikum, Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung

- Den Reis ca. 20-30 Minuten in Salzwasser kochen bis er sehr weich ist und abkühlen lassen. (Am besten den Reis bereits am Vortag zubereiten)
- Den Reis mit Käse, Mehl, Ei und der frisch gehackten Petersilie vermischen und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Mit nassen Händen aus der Reismasse 8 Bällchen formen und in die kochende Gemüsebrühe geben. Anschließend ca. 15 Minuten gar ziehen lassen.
- In der Zwischenzeit für die Soße die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Champignons vierteln, den Lauch in feine Ringe schneiden und den Basilikum hacken.
- Zwiebel und Knoblauch in heißem Öl glasig dünsten. Champignons, Lauch und Basilikum dazu geben und 5 Minuten mit dünsten. Die stückigen Tomaten zum Gemüse geben und mit den Gewürzen abschmecken.