

# GEMÜSE- REISBÄLLCHEN

4  
Personen

25 Min.  
Vor- / Zubereitung

25 Min.  
Gesamtzeit



Vorspeise

Dies und noch weitere Rezepte des LBV  
gibt es auf [www.luzernerbauern.ch](http://www.luzernerbauern.ch)

LUZERNER **BÄUERINNEN**  
**UND BAUERN**



# GEMÜSE-REISBÄLLCHEN

## ZUTATEN

- 300 g gegartes Gemüse, z.B. Rüebl, Kabis, Lauch, Sellerie, Kohlrabi
- 250 g gegarte Reisresten
- 1 Ei
- 1 EL getrocknete Kräuter
- 120 g Gruyère, gerieben
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Bratbutter

## ZUBEREITUNG

Gemüse fein hacken, mit Reis, Ei, Mehl, Kräutern und Käse vermischen, abschmecken.

Zu kleinen Kugeln formen und in der heissen Bratbutter goldbraun braten.

4

Personen

**25 Min.**

Vor-/Zubereitung

**25 Min.**

Gesamtzeit

