



## Zutaten

- 100 g Basmatireis
- 1 Zimstange,
- 5 Kapseln Kardamom, Salz
- 1 Ei
- 1 Zucchini
- 1 Schalotte fein gewürfelt
- 50 g Halloumi Käse
- Frischer Koriander, gehackt
- 1 Prise Zimt, Salz, Olivenöl
- 2 Eier mit etwas Wasser verrührt
- Pankoflocken
- Mehl

Vorspeise, Beilage

## Reisbällchen

Entdecken Sie unser Rezept für würzige Reisbällchen! Einfach nachzukochen und lecker. Besuchen Sie Kochateliers für mehr Inspiration!

### So wird's gemacht:

1. Den Reis kochen, dafür 1 Teil Reis / 2 Teile Wasser verwenden. Einmal aufkochen lassen, Deckel aufsetzen und die Hitze reduzieren. Nach 10 Minuten ist der Reis fertig. In den abgekühlten Reis ein aufgeschlagenes Ei einarbeiten.
2. Die Zucchini fein würfeln, ebenso den Käse und die Schalotte. Die Zucchini in einer Pfanne mit Öl angehen lassen, dann die Schalotten hinzugeben. Mit den Gewürzen abschmecken, anschließend die Kräuter und den Käse hinzugeben. Den Reis und die angeschwitzten Zucchini gut verrühren. Dann zu einer Kugel formen und leicht zusammendrücken. Die Reiskugel in der Reihenfolge, Mehl – Ei – Brösel panieren. Pflanzenöl erhitzen und darin goldbraun ausbacken.