

Reis-Cordon bleu mit Salat

Zutaten:

500 gr Langkornreis
4 Eier
ca. 150 gr Grünkernmehl
1 Packung Scheiblettenkäse
Petersilie
1 Zwiebel
Pfeffer, Salz, Curry

Und so wird's gemacht:

Den Reis in reichlich Salzwasser kochen.
Wenn er gar ist in ein Sieb schütten und mit kaltem Wasser abspülen bis er kalt ist. Gut abtropfen lassen. Die Zwiebel würfeln und die Petersilie klein schneiden und in wenig Butter andünsten.
Den Reis mit den Eiern, dem Grünkernmehl, der Zwiebel, Pfeffer und Salz zu einem Teig verrühren.
Wenn der Teig zu dünn ist noch Grünkernmehl und evtl. etwas Speisestärke zufügen.
Aus dem Teig handgroße, etwa 1/2 cm dicke Schnitzel formen und in der Pfanne auf beiden Seiten goldbraun anbraten.
Anschließend auf ein Schnitzel eine Scheibe Käse legen, mit Curry bestreuen und das zweite Schnitzel darauf legen.
Dazu frischen Salat servieren.

Guten Appetit!



**POPPS
DINNER**

KOCHEN IST MEINE LEIDENSCHAFT!

Koch- und Partyservice für

- Vereinsfeierlichkeiten -

- Geschäftsessen -

- Familienfeste -

**Koch- und Partyservice
POPPS DINNER**

Jürgen Popp

Förichstraße 3
71296 Heimheim

Fon 07033 / 34314
(abends oder Anrufbeantworter)

Mobil 0171 / 5734623

Mail
jcpopp02@online.de

Internet
www.poppsdinner.de