

WALNUSSFRIKADELLEN



ANLEITUNGEN

1. Während ihr den Reis in gesalzenem Wasser kocht, könnt ihr die Walnüsse hacken, den Käse reiben und die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden. Nachdem der Reis fast kalt ist, vermischt ihr alles miteinander und fügt die Eier hinzu. Nun noch mit den übrigen Zutaten würzen.
2. Zum guten Schluss kommen die Semmelbrösel dazu. Hierbei empfehlen wir, diese nach und nach reinzugeben und sollte die Konsistenz für euch passen, müsst ihr nicht die ganze Menge nutzen. Vermischt alles zu einer homogenen Maße und schmeckt nochmal ab.
3. Jetzt formt ihr kleine Frikadellen und bratet sie in Butterschmalz aus. Testet am Besten eine einzelne Frikadelle aus und schmeckt nochmal ab, da sie gebraten ihren Geschmack besser entfalten. Bei Bedarf einfach etwas nachwürzen.

ZUTATEN

- 150 g Walnüsse
- 150 g Zwiebeln
- 100 g Naturreis
- 75 g Bergkäse
- 75 g Parmesan
- 4 Eier
- 4 Knoblauchzehen
- 2 TL Meersalz
- 2 TL Gemüsebrühe
- 2 TL Senf
- 2 TL Petersilie
- 2 Msp Pfeffer
- 80 g Semmelbrösel
- Butterschmalz