

2

## REISBRATLINGE MIT RADIESCHEN-QUARKDIP

Nährwertangaben pro Person

Kohlenhydrate in g

25

Fett in g

44

Eiweiss in g

13

Energie in kcal

551

⌚ Servierfertig: ca. 45 Min.



Feedback teilen:



Ruf uns einfach kostenlos an unter 0800 723 7809

Schreibe eine E-Mail an [feedback@kochabo.de](mailto:feedback@kochabo.de)

Bewerte unsere Rezepte jede Woche auf [facebook.com/kochabo.de](https://facebook.com/kochabo.de)



ZUTATEN	2 Personen	4 Personen
Basmatireis	ca. 120 g	ca. 240 g
Gouda	ca. 50 g	ca. 100 g
Möhren	2 Stk.	4 Stk.
Zwiebel	1 Stk.	2 Stk.
Radieschen	½ Bund	1 Bund
Quark	1 PK	2 PK
Zitrone	½ Stk.	1 Stk.
Eier	2 Stk.	4 Stk.
Semmelbrösel	2 EL	4 EL
Olivenöl	1 EL	2 EL
Öl	3 EL	6 EL
Zucker	Prise	Prise
Salz, Pfeffer	Prise	Prise
Wasser	240 ml	480 ml

**Was Du sonst noch brauchst:** Reibe, Küchenpapier

- 1 Einen Topf mit leicht gesalzenem Wasser für den Reis aufsetzen. In der Zwischenzeit **Radieschen** waschen, Blätter und Wurzel abschneiden und **Radieschen** in feine Würfel schneiden.
- 2 **Reis** in das Wasser geben, kurz aufkochen lassen und die Hitze reduzieren. **Reis** mit geschlossenem Deckel bei niedriger Hitze so lange weiterkochen, bis das Wasser vollständig aufgesogen ist (ca. 15 Minuten).
- 3 Für den Quarkdip **Zitrone** pressen. **Quark** mit **Zitronensaft** und **Radieschenwürfel** in einer Schüssel vermischen und mit **Salz, Pfeffer** sowie **Zucker** abschmecken.
- 4 **Zwiebel** schälen und fein würfeln. **Möhren** waschen, schälen und mit einer Reibe fein reiben. **Käse** reiben. **Olivenöl** in einer Pfanne erhitzen und **Zwiebel** darin glasig andünsten. Anschließend in eine Schüssel geben und mit **Käse, Möhren, Semmelbröseln**, dem fertig gegarten **Reis** und den **Eiern** vermischen und alles gut verkneten. **Reismasse** mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken. Mit etwas feuchten Händen ca. 8 flache **Bratlinge** (oder mehr) formen.
- 5 Öl in einer Pfanne erhitzen und **Reisbratlinge** darin unter Wenden ca. 6-8 Minuten goldbraun braten. **Bratlinge** auf Küchenpapier abtropfen lassen, gleichmäßig auf Tellern anrichten und mit dem **Radieschen-Quarkdip** servieren.

