



Lukas Betschart

La riseria Testimonial und Stv. Küchenchef, Candrian Catering AG, Zürich

Inspiration Reis

Kochen im grossen Stil



Crocchette di riso

für 4 Personen als Mahlzeit

200 g "la riseria" Reismehl
2 dl heisses Wasser
75 g Dinkel- oder Weizenweissmehl / Mehltyp 405
100 g vegetarische Kräuterpaste
2 EL gehackte Petersilie
1/2 TL getrockneter Majoran
1 kleine Zwiebel
2 Knoblauchzehen
150 g Karotten
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Gemüsebrühepulver

Mandelblättchen
Bratbutter/Butterschmalz

Mehl, Kräuterpaste, Petersilie, Majoran und fein gehackte Zwiebeln unter den Schrot rühren, geschälte Knoblauchzehen dazupressen, Karotten schälen und auf der Bircher-Rohkostreibe dazureiben, alles mischen. Pikant würzen.

Aus der Masse kleine Burger formen, diese in den Mandelblättchen wenden, in der Bratbutter bei mittlerer Hitze beidseitig je 5 Minuten braten.

tutto il mondo del riso.

la riseria

Riseria Taverne SA » Via Ponte Vecchio » CH-6807 Taverne
www.riseria.ch » T +41 (0)91 935 73 00 » F +41 (0)91 935 73 03

