



Andreas Altorfer

La riseria Testimonial und Geschäftsleitung, Dörig & Brandl AG, Schlieren

Inspiration Reis

Fast Food vom Feisten



Falafel aus Wild Rice Mix

Für 25 Kugeln

Kugeln

- 100 g "la riseria" Wild Rice Mix
- 100 g Kichererbsen, über Nacht eingeweicht
- 1 Ei
- 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, durchgepresst
- 2 EL gehackte Petersilie
- 2 EL gehackter Koriander
- 1/2 TL Kreuzkümmelsamen
- 1 EL Mehl
- 1/2 TL Salz
- frisch gemahlener Pfeffer

Dipp

- 1 Becher (180 g) Naturjogurt
- 1 Knoblauchzehe, durchgepresst
- 2 EL gehackter Koriander
- 1/2 TL Kreuzkümmelsamen
- 1 Prise Salz
- Öl zum Frittieren

Den Wild Rice Mix im Salzwasser 18-20 Minuten kochen, abgiessen und erkalten lassen. Eingeweichte Kichererbsen abgiessen, pürieren. Alle Zutaten gut vermengen, mit Pfeffer abschmecken, 5 Minuten kneten. Aus der Reis-Kichererbsen-Masse Bällchen von etwa 3 cm Durchmesser formen, 10 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Für den Dipp alle Zutaten verrühren, abschmecken. Das Frittieröl auf 180 °C erhitzen, Falafel frittieren, auf Küchenpapier entfetten.

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

