



Heinz Vorhofer

La riseria Testimonial und Küchenchef, Tertianum Bellerive, Luzern

Inspiration Reis

Die Freude kocht mit



Reis-Apfel-Omelett

für 2 Personen als Mahlzeit
für 4 Personen als Dessert

0,8 dl Milch
2 Eier
40 g Zucker
1 Prise Salz
150 g "la riseria" Milchreis, gekocht
1/2 unbehandelte Zitrone, abgeriebene Schale
2 mittelgrosse Äpfel
0.5 dl Apfelsaft
Bratbutter/Butterschmalz

Die Äpfel schälen, vierteln und entkernen, die Viertel klein würfeln, im Apfelsaft weich kochen, abtropfen lassen.

Für den Teig Milch, Eier, Zucker sowie Salz verquirlen, Reis, Zitronenschalen und Äpfel unterrühren.

In einer beschichteten Bratpfanne in wenig Bratbutter bei mittlerer Hitze 4 Omeletts backen, aufrollen.

Tipp: mit einem Fruchtkompott servieren.

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

