



## Reispuffer

Zutaten für 4 Personen

- 500 g Reis - im Salzwasser gar kochen und auf ein Sieb abgießen. Am besten macht man es einen Tag vorher. den abgekühlten Reis in eine Schüssel geben und mit den
- 4 Eier - und das
- 200 g Paniermehl - gut verrühren. Es sollte eine klebrige Masse sein. Nun den gehackten
- ½ Bund Schnittlauch - und die gehackte
- ½ Bund Petersilie - dazugeben und nochmals alles gut miteinander vermengen. Nun kleine Pfannkuchen in einer Pfanne mit Öl ab backen.

Dazu schmeckt ganz gut Kräuterquark.

**Guten Appetit**

**Eure Ulla**