

Pikanter Reisauflauf



Rezept für 6 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|--------------------------------|-------------------|
| Schinkenspeck / Hamburgerspeck | 20 Dekagramm |
| Eiweiß / Eiklar | 2 Stk. |
| Reis | 1 Tasse(n) / Glas |
| Käse | 15 Dekagramm |
| Zwiebeln | 2 Stk. |
| Paprikaschoten | 3 Stk. |

Zubereitung:

Den Reis mit der doppelten Wassermenge dünsten. In der Zwischenzeit den Zwiebel in etwas Olivenöl anrösten, den klein geschnittenen Paprika mitdünsten. Das Fleisch klein schneiden; den Käse in Würfeln schneiden oder grob raffeln.

Fleisch, Gemüse und Käse unter den überkühlten Reis mischen und gut würzen. Zum Schluss den Eischnee unterheben und in einer Auflaufform bei 180° etwa 25 Minuten backen.

Ein geeignete Speise zur Resteverwertung - der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt. Nach Lust und Laune mit Salat servieren.

Gutes Gelingen!

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Paulaner Pfarrhaus

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-990-Pikanter-Reisaufauf.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at