



## REISBÄLLCHEN MIT SCHINKEN

MITTAGESSEN

185

🕒 35 Minuten - PORTIONEN 🍴

### ZUTATEN

80 g Reis

300 ml dicke Bechamelsauce

100 g Schinken ohne Fett

80 g Paniermehl

2 Eier

Salz und Pfeffer nach Belieben

### ZUBEREITUNG

- 1 Reis** in Wasser kochen und dann abtropfen lassen. Schinken in sehr kleine Würfel schneiden.
- 2 Bechamelsauce** leicht erwärmen.
- 3 Reis**, Béchamelsauce und Schinken gut mischen. In einen Topf geben und im Kühlschrank abkühlen lassen.
- 4 Den kalten Teig** zu Kugeln formen und in Eiern und dann in Semmelbröseln wälzen. In Öl frittieren.

Guten Appetit !

