

Reisbällchen

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

1 T gekochter Reis
1 EL Mehl
2 EL Wasser
2-3 EL Zitronensaft
2 EL Tomatenmark
Salz
Pfeffer
Öl

- Den Reis zur Hälfte pürieren.
- Mehl mit Wasser anrühren.
- Den Reis mit dem angerührten Mehl, dem Zitronensaft und dem Tomatenmark gründlich vermischen.
- Mit feuchten Händen walnußgroße Bällchen formen und in Öl braten.