

# Gebackene Reisknödel

## Zutaten:

200 g Karotten  
1 Stg Lauch  
200 g Langkornreis  
1 EL Butter  
500 ml Gemüsesuppe  
80 g Weizengrieß  
75 g Schnittlauch  
100 g Emmentaler  
Pfeffer, Salz  
50 g Mehl  
1 Ei  
50 g Semmelbrösel  
300 ml Öl

## Zubereitung

Gemüse klein würfelig schneiden und kurz in Suppe überkochen, abseihen (Suppe aufheben), abschrecken und abtropfen lassen. Reis in Butter anschwitzen, mit Suppe ablöschen und bei geringer Hitze dick einkochen, dabei öfter umrühren. Reis vom Herd nehmen, mit Grieß, Gemüse, Schnittlauch und Käse mischen, mit Salz, Pfeffer würzen, auskühlen lassen. Aus der Masse Knödel formen, in Mehl, verquirltem Ei und Bröseln panieren. Knödel in Öl schwimmend goldgelb backen.

Knödel

