

Mit Käse gefüllte Reisküchlein, Tomaten, Balsamico-Sirup

Für zwei Personen

Für die Füllung:

50 g Kartoffeln	25 g Parmesan	25 g Mozzarella
Salz	Pfeffer	

Für den Teig:

200 g Klebreismehl	40 g Zucker	Mehl
--------------------	-------------	------

Für die Kirschtomaten:

75 g Kirschtomaten	40 ml Balsamico	20 g Zucker
Olivenöl		

Für die Garnitur:

2 Zweige Basilikum

Für die Füllung:

Die Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Salzwasser kochen bis sie weich sind. Ausdampfen lassen und zerstampfen. Parmesan reiben.

Mozzarella kleinschneiden. Kartoffelstampf mit Parmesan und Mozzarella mischen und mit Pfeffer würzen.

Für den Teig:

Klebreismehl mit ca. 150 ml Wasser und dem Zucker verrühren.

Beschichtete Pfanne auf mittlere Hitze erwärmen und den Teig hineingeben. Kräftig kneten, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig in kleine Portionen schneiden. Kleine Kreise formen und die Füllung hineingeben. Gut verschließen.

Für die Kirschtomaten:

Tomaten waschen, trockentupfen und in einer Pfanne in Öl anbraten.

Zucker und Balsamico in einem Topf zum köcheln bringen bis eine Sirup ähnliche Konsistenz erreicht ist.

Für die Garnitur:

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blättchen über dem Gericht verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nam Chu am 15. Mai 2019