

## Reistaler ergibt 21 bis 24 Taler (auch vegan möglich)

### Zutaten:

250g Reis ungekocht

2 Eier

1 Dose Erbsen oder 1 Stange Lauch oder anderes Gemüse nach Wunsch

1 mittlere Zwiebel

Pfeffer, Salz, Muskat, Curry, Schnittlauch nach Wunsch

150g Farine



### Zubereitung:

Reis bissfest kochen und in ein Sieb geben. Anschließend mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.

Während dessen die Erbsen abgießen und abwaschen oder das gewünschte Gemüse fein schneiden. Die Zwiebel fein würfeln.

Reis, Zwiebel, Erbsen (Gemüse), Eier und Farina in eine Schüssel geben und gut mit der Hand durchmischen. Dann die Masse 30 min quellen lassen.

Dann mit nassen Händen die Taler formen und in der Pfanne gold-gelb braten.

Schmeckt sehr gut mit dem Möhrensalat oder mit einem Quark Dip.



### Tipp:

Für eine vegane Variante die Eier durch „Leinsaat-Ei“ ersetzen.

1 EL Leinsaatmehl mit 3 EL heißem Wasser verrühren und 10 min quellen lassen, dies entspricht einem Ei.

