

# Reispflanzerl

## Zutaten:

250	Reis
2	Eier
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1 EL	gehackte Petersilie
1 EL	Majoran
1 TL	Basilikum
½	Paprika
250 g	Emmentaler oder Gouda
	geriebener Pfeffer
3 – 4 EL	Paniermehl
	Butter zum Braten

## Zubereitung:

Reis garen, 20 Minuten abkühlen lassen.

Alle Zutaten vermengen.

Pflanzerl formen und in der Pfanne knusprig braten.

**Guten Appetit!**