

Pikante Reisecken

Zutaten:

2	Kochbeutel Langkorn-Reis
3	Eier
100 g	geriebener Käse
3	Esslöffel Butter
1/2 l	Brühe
250 g	roher Schinken
	Pfeffer
	Salz

Experimentiervorschrift:

Den Reis in der Brühe zubereiten. In der Zwischenzeit die Eier trennen und 2 Esslöffel Butter mit den 3 Eigelben schaumig rühren. Den geriebenen Käse und den in feine Streifen geschnittenen Schinken unterheben. 3 Eiweiße zu steifem Schnee schlagen und zusammen mit dem fertigen Reis dazugeben. Vorsichtig vermischen und pikant abschmecken. Ein kleines tiefes Backblech ausbuttern und die Masse hineinstreichen. Bei 170° C ca. 30 Minuten backen. In kleine Ecken schneiden und als Beilage zu Gemüse oder Fleisch servieren.