

# Ratatouille mit Reis-Talern

## Für 4 Personen

### Für die Taler:

150 g Langkornreis	300 ml Gemüsebrühe	1 Lorbeerblatt
2 Gewürznelken	3 Eier	125 ml Milch
3 EL Mehl	1 TL Ras-el-Hanout	1 TL Kurkumapulver
1,5 TL getrocknete Minze	1 EL Korinthen	2 Lauchzwiebeln
150 g schnittfester Käse	Salz	Pfeffer
Muskatnuss	Olivenöl	

### Für das Ratatouille:

150 g rote Paprika	150 g gelbe Paprika	350 g Auberginen
350 g Zucchini	2 Schalotten	2 Knoblauchzehen
3 EL Olivenöl	3 EL Tomatenmark	1 TL Paprikapulver
2 TL Kreuzkümmel, gemahlen	1 Prise Chilipulver	300 ml Gemüsebrühe
1 EL Honig	Salz	Pfeffer

### zusätzlich:

150 g Sahnejoghurt	2 EL grob gehackte Pistazien	frische Minze, Koriander
--------------------	------------------------------	--------------------------

Reis mit der Gemüsebrühe, Lorbeerblatt und Gewürznelken in einen Topf geben und nach Packungsanweisung garen. Dann etwas abkühlen lassen.

Eier mit Milch und Mehl in einer Schüssel verrühren. Ras-el-Hanout, Kurkuma, getrocknete Minze und Korinthen unterrühren.

Lauchzwiebel waschen, putzen und klein schneiden. Käse grob reiben.

Lauchzwiebeln, 2/3 vom geriebenen Käse, Korinthen und gekochtem Reis unter die Eiermilch rühren. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Ca. 15 Minuten ruhen lassen, dabei einige Male umrühren.

Paprikaschoten, Auberginen und Zucchini waschen. Paprikaschoten halbieren, das Kerngehäuse entfernen und Paprika in kleine Würfel schneiden. Von Aubergine und Zucchini jeweils die Enden abschneiden und das Gemüse in kleine Würfel schneiden.

Schalotten und Knoblauch schälen und beides fein hacken.

Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, Gemüse, Schalotten und Knoblauch darin anbraten. Tomatenmark dazugeben und kurz anrösten. Paprikapulver, Kreuzkümmel und s Chilipulver dazugeben. Mit Gemüsebrühe ablöschen und bei kleiner Hitze zugedeckt ca. 15 Minuten garen. Mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Für die Reis-Taler etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Mit einem Eisportionierer Reisteighäufchen hineinsetzen und beidseitig jeweils ca. 2 Minuten anbraten, bis sie leicht gebräunt sind.

Die Taler auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit restlichem Käse bestreuen. Im Ofen warm halten.

Die Taler mit Ratatouille, einem Klecks Joghurt und Pistazien servieren. Nach Belieben mit Minze- und Korianderblättchen garnieren. Tipp: Die Reis-Käsetaler können auch mit einem Rest gekochten Reis (ca. 300 g) zubereitet werden.

Christina Richon am 12. August 2019