

## **Basmati-Reistätschli**

### **Zutaten**

- 400 g Basmatireis
- 200 g Weissmehl
- 2 Eier
- 20 g frische Kräuter (z.B. Koriander oder Petersilie)
- 1 EL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 EL Curry
- Salz & Pfeffer

### **Zubereitung**

Den Reis in leicht gesalzenem Wasser kochen und abkühlen lassen. Zusammen mit dem Mehl und den Eiern zu einer Masse vermengen. Die fein gehackten Kräuter, Kreuzkümmel, Curry, Salz und Pfeffer dazugeben und gut vermischen.

Die Masse mit wasserbenetzten Händen zu runden Tätschli formen. Die geformten Reistätschli auf dem Grill goldbraun grillieren.