Reis-Tätschli mit Pesto an Tomatensauce

Restenverwertung. Wenn ich einen Risotto zubereite, hab ichs mit der Menge nicht so im Griff, meist ists viel zu viel. Doch aus dem Rest lässt sich auch etwas leckeres zubereiten: Gebratene Tätschli.

Den kalten Risotto mit etwas Mehl und einem Ei vermischen und mit etwas Pesto würzen. Dann lässt er sich gut zu Tätschlis formen, die in Butter langsam gebraten werden bis sie schön knusprig sind.

Angerichtet auf einer einfachen Tomatensauce sind sie ein Genuss, da würde niemand mehr an Restenverwertung denken.

Zutaten (pro Portion)

200g	Risotto (fertig zubereitet)
1El	Mehl
1	Ei
2Tl	Pesto di Basilico
	Bratbutter
1dl	Passata di Pomodoro
	Kräutersalz
	Pfeffer
1	Handvoll frische Petersilie

Zubereitung

Den kalten Risotto mit dem Mehl und dem Ei vermischen und eine halbe Stunde ziehen lassen.

Derzeit Passata die Pomodoro in einem Pfännchen erhitzen und mit Kräutersalz und

Pfeffer abschmecken. Petersilie grob hacken.

Aus der Reismasse von Hand zu Kugeln formen (etwas grösser als ein Golfball), dabei leicht zusammendrücken. Kugel leicht flachdrücken und in Bratbutter auf jeder Seite ca. 5 Minuten gemächlich braten.