

Gebratene Pilzbällchen



Zutaten

Für 4 Personen

1 Zwiebel
3 EL Olivenöl
3 Knoblauchzehen
frischer Rosmarin
250 g Pilze
300 ml Reis (gekocht)
100 ml Semmelbrösel
50 ml Mehl
1 EL Basilikum
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Die gehackte Zwiebel mit Öl in einer Pfanne anbraten. Knoblauchzehen kleinhacken und dazugeben. Frischen kleingeschnittenen Rosmarin hinzufügen. Wenn nicht vorhanden, getrockneten Rosmarin verwenden.

Pilze (Austernpilze oder Champignons) kleinschneiden und solange braten, bis sie nur noch wenig Flüssigkeit enthalten. Die Pilze zum Reis dazugeben und mit Semmelbröseln, dem Mehl und den Gewürzen (Basilikum, Salz, Pfeffer) vermischen und mit den Händen zu einem Teig kneten.

Kleine Kugeln formen und in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten.