

Reistorte mit Gouda und Zucchini

Zutaten für 4 Personen:

125g Rundkornreis
375ml Gemüsebrühe
1 Kohlrabi
150g Zucchini
60g Gouda gerieben
1 Bund Ruccola
100ml Sahne
75g Creme Fraiche
2 Eier (m)
2 Tomaten
30g Pestokäse
40g Oliven
Salz
Pfeffer

Zubereitung (ca. 65 Min.):

Reis in der Brühe ca. 20 Min. garen und anschließend abkühlen lassen
Kohlrabi schälen
Zucchini waschen, beides raspeln
Ruccola waschen und trocken schütteln
Gut 2/3 davon hacken
Backofen auf 180°C vorheizen

Sahne, Creme Fraiche, Eier und die Hälfte Gouda gut verrühren
Mit Salz und Pfeffer würzen
Mit Reis und Gemüse vermengen, abschmecken
Alles in eine gefettete Form geben
Den restlichen Gouda aufstreuen
Auf mtl. Schiene 40 Min. backen

Tomaten waschen würfeln
Pestokäse hobeln
Beides mit dem übrigen Rukola und den Oliven auf der Reistorte anrichten