

Vegane Reisbratlinge

Zutaten nach Bedarf oder nach dem vorhandenen Rest.

Basis:

Reis, gekocht und abgekühlt
Kartoffelmehl

Ideen zum Würzen:

- Barbecuesauce
- Frische Kräuter
- Thai Paste
- Käsealternativen
- Gekörnte Brühe
- Chilli Pulver

Zubereitung:

Reis nach Belieben würzen.
Soviel Kartoffelmehl zum Reis geben, bis eine feste Masse entsteht.
Daraus Bratlinge formen, diese in Öl anbraten.

Tipp:

Die Reisbratlinge heben sich sehr gut auf und schmecken am nächsten Tag hervorragend.