

Gemüse-Hackbällchen Pfanne
RECIPE

Gemüse-Hackbällchen Pfanne



ZUBEREITUNGS 20 Min
ZEIT
ZUTATEN 5 Stück
PORTION(EN) 2 x

Eine Reisschüssel voller Proteine und Gemüse.

ZUTATEN

- 1 Ben's Original™ Express-Reis Risi-Bisi
- 300 g Rinderfaschiertes
- 150 g Kleine Champignons
- 1 Zwiebel
- 1 EL Öl

ZUBEREITUNG

1. Pilze in Scheiben schneiden. Zwiebel fein würfeln. Mit Faschiertem, Salz und Pfeffer glatt verkneten, zu kleinen Bällchen rollen und in einem EL Öl in einer Pfanne rundherum braun braten. Pilze mit anbraten.
2. Reis mit in die Pfanne geben und nach Packungsanweisung zubereiten, mit Salz und

Pfeffer abschmecken.

3. Gemüserais nach Wunsch mit frischem Majoran anrichten. Dazu schmeckt ein Kräutertopfen.

KATEGORIEN:

[Gemüse](#), [Reispfanne](#), [Reisbowl](#), [15 - 30 MIN](#), [Proteinreich](#), [Risi Bisi](#), [Für jeden Tag](#), [Kochen mit Kindern](#)

WEITERE REZEPTE



[Vegetarische Reisläibchen](#)

Zubereitungszeit

28 Min

Zutaten

13 items



[Veganes Kokos-Curry mit Ananas](#)

Zubereitungszeit

28 Min

Zutaten

12 items



Tikka Lachs mit Reis

Zubereitungszeit

25 Min

Zutaten

9 items

Source URL: <https://at.bensoriginal.com/reisrezepte/gemüse-hackbällchen-pfanne>