

Mein verbleibender Kredit: 30 Punkte.

---

## SUCHEN/ARCHIV

---

**Artikel lizenzieren**  
**[Go To Best Hit]**

© **Tages-Anzeiger**; **09.03.2006**; Seite 22

Bellevue

### Reiskroketten mit Rauchkäse

**Für 4 Personen**

600 g Risottoreste vom Vortag, 1 Ei, 150 g Mozzarella affumicata, 75 g Speck geräuchert, 2 EL glattblättrige Petersilie gehackt, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 12 kleine, dünne Scheiben Parmaschinken, 2 Eier, 2 EL Parmesan gerieben, 3-4 Salbeiblätter fein gehackt, Öl zum Backen

Risotto mit dem Ei vermischen. Mozzarella und Speck in kleine Würfeli schneiden, mit der Petersilie unter den Risotto mischen und mit Pfeffer würzen. 12 runde Plätzchen formen und mit je einer Scheibe Parmaschinken umhüllen. Eier mit Parmesan und Salbei verquirlen, die Risottoplätzchen darin wenden und im Öl goldgelb ausbacken. Mit einer Tomatensauce und Salat servieren.

aus der

---

Mit dieser Suchmaschine haben Sie Zugriff auf alle in der Schweizerischen Mediendatenbank SMD archivierten Artikel der gedruckten Ausgabe des «Tages-Anzeigers», des «ZüriTipps» und des «Magazins».  
Fragen und Anregungen zur Suchmaschine: [webmistress@tages-anzeiger.ch](mailto:webmistress@tages-anzeiger.ch)

---

#### **Nutzungsbedingungen**

Die Tamedia AG ist Inhaberin der Nutzungsrechte an den archivierten Artikeln und Fotografien. Das Kopieren, Scannen, Herunterladen, Vervielfältigen, Reproduzieren, Verbreiten, Veröffentlichen etc., ob vollständig oder in Teilen, durch Dritte ist nicht gestattet. Die einzelnen Werke dürfen nur zum Eigengebrauch gemäss Art. 19 Urheberrechtsgesetz (URG) verwendet werden. In Ausnahmefällen und auf spezielle Anfrage kann die Chefredaktion ihre Einwilligung für die Verwendung ausserhalb des Eigengebrauchs unter Angabe der Quelle und der Autorin/des Autors erteilen. Die Einwilligung zur Verwendung eines bestimmten Artikels ausserhalb des Eigengebrauchs bedeutet keine Einwilligung in die Verwertung weiterer Artikel.

---