

## Bunte Reisschweinchen



*vegetarisch*

*stillfreundlich*

*kleinkindtauglich*

Bunte Reisschweinchen mit Gemüse sind eine tolle Beilage aus Reis. Nicht nur zum Kindergeburtstag sind sie ein Knaller auf dem Geburtstags-Buffer.

### Zutaten für 12 Reisschweinchen:

- 300 g Basmatireis
- 2 Kugeln gekochte Rote Beete
- 2 Möhren
- 1 Päckchen Spinat
- etwas Gouda
- eine dicke Scheibe Gurke

### Arbeitszeit:

ca. 20 Minuten

Für die Reisschweinchen kocht ihr zuerst den Reis nach Packungsanleitung und gießt ihn dann ab.

In der Zwischenzeit schält ihr die Möhren und reibt sie fein. Den Spinat kocht ihr mit sehr wenig Wasser.

Die rote Beete schneidet ihr in kleine Stückchen.

Nun teilt ihr den gekochten Reis auf 3 Schüsseln auf und vermischt je einen Teil mit den Möhren, einen Teil mit dem Spinat und einen Teil mit der roten Beete. Passt auf, dass ihr das Gemüse vorher nochmal gut abgießt, damit es nicht zu feucht ist.

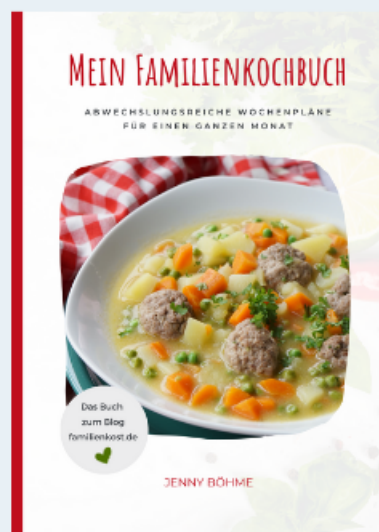
Jetzt formt ihr aus dem bunten Reis kleine Kugeln. Sollte die Reismischung zu feucht sein, so könnt ihr etwas Paniermehl dazugeben.

Anschließend geht es ans Verzieren. Dafür schneidet ihr kleine Ohren aus Gurke, Gouda und Möhre und setzt sie auf die Schweinchen. Die Nasen habe ich auch aus dem Gemüse und Käse gebildet.

## Unsere Empfehlung für Dich:

### MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>