Reispfanne gratiniert mit Raclette Le Fribourg

Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **45 min.**
Backzeit : **30 min.**

Zutaten

- 400 g Raclette Le Fribourg
- 600 g Reis
- 300 g Erbsen
- 200 g Speck gewürfelt
- 1 Zwiebel
- etwas Mehl
- etwas Bratfett
- 1x Blätterteig
- Salz und Pfeffer

Zubereitungschritte

1. Kochen Sie den Reis und die Erbsen. Braten Sie die Speckwürfel gleichzeitig an.
2. Mischen Sie dann diese drei Zutaten zusammen. Würzen Sie mit Salz und Pfeffer.
3. Mit Hilfe einer Schüssel formen Sie Reisdomes. Bedecken Sie sie mit geriebenem Käse und gratinieren Sie.
4. Schneiden Sie die Zwiebeln in Ringe, wenden Sie sie in Mehl und frittieren Sie sie in heißem Fett, bis sie knusprig sind.
5. Schneiden Sie den Blätterteig in Streifen, bedecken Sie ihn mit geriebenem Käse und backen Sie ihn bei 200°C für 15 Minuten, bis sie goldbraun sind.
6. In Ihrem Gericht arrangieren Sie den gratinierten Reisdom, die frittierten Zwiebeln und die Blätterteigstreifen.

? **Tipps und Tricks:** Reis kann auch mit mediterranem Gemüse serviert werden!