Reisschnitten mit Käse und Ricotta

Resten von einem Risotto kann zwar auch aufwärmen, doch es bietet sich geradezu an, sie im Ofen als Schnitten zu überbacken. Mit Paniermehl bestreut entstehen dabei feine Krüstchten und mit Ricotta vermischt, werden die gebackenen Schnitten weich und trotzdem nicht zu Brei: Die Reiskörner behalten zumindest einen leichten Biss. Safran-, Steinpilzrisotti oder, wie in diesem Rezept, ein feiner Kürbisrisotto sind dafür sehr gut geeignet und versprechen ein genüssliches Mahl. Die Schnitten lassen sich gut befüllen, z.B. mit Spinat oder mit Käse.

Zutaten (2-3 Portionen)

350g	Risotto (gekocht)
160g	frischer Ricotta
1	Ei
	Pfeffer
100g	Halbhartkäse
4-5El	Paniermehl
	Rapsöl

Zubereitung

Risotto aus dem Kühlschrank nehmen und Raumtemperatur annehmen lassen, oder kurz in ein warmes Wasserbad stellen.

Ricotta dazubröseln und zusammen mit einem Ei gut vermischen, mit Pfeffer würzen .

Ein grosses Rüstbrett mit Haushaltfolie belegen, eine Hälfte mit Paniermehl bestreuen. Risotto zu zwei gleichgrossen, 1cm dicken Rechtecken ausstreichen. Das Rechteck, das auf dem Paniermehl liegt mit 2-3mm dicken Käsescheiben belegen. Das zweite Rechteck mit Hilfe der Folie auf das belegte Rechteck klappen. Die Risottoschnitte mit Paniermehl bestreuen.

Ofen auf 200° vorheizen.

Ein Backblech einölen und auf die Risottoschnitte legen. Mit Hilfe des Rüstbrettes die Schnitte auf das Backblech kippen. Ev. nochmals mit etwas Paniermehl bestreuen und mit Butterflocken belegen.

In der Mitte des Ofens ca. 30-35 Minuten überbacken. Reisschnitte aus dem Ofen nehmen und vor dem Anschneiden 5 Minuten auskühlen lassen.