

Kibit Ruz (*aus Saudi-Arabien*)

600 g Reis	mit
2 Kartoffeln	geschält und kleingeschnitten, vermengen und im Topf mit kochendem Wasser übergießen, so dass beides bedeckt ist.
Salz	hinzufügen und ca. 20 Minuten kochen. Danach mit
2 EL Tomatenmark	mischen und zur Seite stellen.
3 Zwiebeln	fein hacken.
400g Tofu	mit der Gabel zerdrücken und mit
Olivenöl	scharf anbraten. Mit
Salz & Pfeffer,	
Garam Masala	und
Kurkuma	würzen, noch kurz weiter braten und dann die gehackten Zwiebeln für weitere 3 - 5 Minuten mitbraten lassen. Alles abkühlen lassen.
½ Bund Petersilie	hacken und unter die abgekühlte Masse mischen.

Aus der Reis-Kartoffelmasse kleine Kugeln formen und eine Mulde in die Kugel drücken. Die Tofumischung hineindrücken und mit der Reis-Kartoffelmasse wieder verschließen. Die Bällchen in in einer Fritteuse oder einem Topf mit Öl frittieren.

Ergibt: 4 Portionen

Zubereitungszeit: 30-45 Minuten (+ Frittierzeit)

Kochzeit: ca. 20 Minuten

Bratzeit: 10-15 Minuten