

# Bunter Reiskuchen

## Zutaten:

250 g Reis  
200 g Hühnchenfleisch  
100 g Walnüsse  
1 große Tomate  
1 kleine Dose Mais  
1 große Zwiebel  
1 Paprikaschote  
2 EL Basilikum  
2 Eier  
200 g Joghurt  
100 g geriebener Käse

## Zubereitung:

- Den Reis gar kochen.
- Das Hühnerfleisch, die Tomate und die Paprika klein würfeln.
- Die Zwiebel und die Walnüsse hacken.
- Eier aufschlagen und verrühren.
- Alle Zutaten außer dem Käse vermischen.
- Die Mischung in eine gefettete Kuchenform (Springform) drücken.
- Mit dem Käse bestreuen.
- Etwa 25 - 30 Minuten bei 180° C backen.
- Etwa 5 Minuten ruhen lassen und aufschneiden.