Zweifarbige Reistimbale Java und Thay

Zutaten (für 12 Reistimbale)

1 Zwiebel
200 g Java Reis, rosa, rot und schwarz, Altromercato, aus Indonesien
300 g Thay Reis
Altromercato aus Thailand
100 g Topfen
100 g Butter
Paniermehl
Gemüsebrühe

Für die Gorgonzola Creme:
100 g scharfen Gorgonzola
200 g Kochsahne

Zubereitung

Die Zwiebel halbieren, in kleine Würfel schneiden und glasig anbraten. Zwei Töpfe vorbereiten. In dem einen Topf den Java Reis 18 bis 20 Min., wie gewohnt mit Gemüsebrühe kochen, ebenso mit dem Thay Reis verfahren, allerdings nur 15-18 Minuten. Mit etwas Butter verrühren und stehen lassen.
In der Zwischenzeit eine Muffin-Backform mit Butter bestreichen und mit Semmelbrösel bestreuen. Die Backformen bis zur Hälfte mit Java Reis füllen und mit einem Löffel leicht andrücken.

In der Mitte jeder Backform einen Teelöffel Topfen anbringen und mit dem Thay Reis bedecken.
Das ganze bei 180° C Umluft im 25 Minuten lang in den Backofen geben. Den Gorgonzola und die Kochsahne schmelzen. Den Reis aus der Form nehmen und mit der Gorgonzola-Sahnecreme begießen.