Sebastian Grüttner
Business Development Manager

Zutaten

250 g Reis (Rundkornreis)
1 Zwiebel
2 EL Olivenöl
750 ml Gemüsebrühe
100 g Ricotta
1 Ei
100 g Mehl
100 g Semmelbrösel
2 Eier
Fett zum Frittieren

Für die Füllung:
300 g Hackfleisch
1 Zwiebel(n)
1 Knoblauchzehe(n)
2 EL Olivenöl
1 kleine Karotte
2 EL Tomatenmark
1 TL Oregano
150 g Erbsen
Salz und Pfeffer

Rezept

Zwiebel und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und das Hackfleisch hinzugeben und anbraten.

Die Karotte schälen, fein raspeln und unterrühren. Oregano, Erbsen und Tomatenmark zugeben und einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ganze zu einer pastenartigen Soße schmoren lassen, ggf. etwas Wasser zufügen.

2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebel schälen und fein würfeln und die Zwiebelwürfel im heißen Öl glasig dünsten. Den Reis zugeben und ebenfalls anschwitzen. Nach und nach mit der Gemüsebrühe angießen und solange einkochen lassen, bis der Reis „breiig“ ist, aber noch Biss hat.

Den Reis etwas abkühlen lassen und dann den Ricotta und das Ei unterrühren. Jeweils 1 EL Risotto in die Handfläche geben und flach drücken. 1 EL der Füllung draufsetzen und mit einem weiteren Esslöffel Reis abdecken. Glatte runde, etwa orangengroße Bällchen formen. Darauf achten, dass keine Füllung austritt.

Die Reisbällchen in Mehl wälzen, durch die verquirlten Eier ziehen, in Semmelbrösel wenden und andrücken. Fett in der Fritteuse erhitzen (ca. 180°C) und die Reisbällchen darin portionsweise 3 - 4 Minuten goldbraun ausbacken. Herausnehmen und kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Viel Spaß beim Nachkochen!

Zeitaufwand 1 Stunde 30 Minuten