



Arancini di riso / Frittierte Reisbällchen

Zutaten

- 1 g Safranfädchen
- 2 EL Weißwein
- 50 g Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe(n)
- 4 TL Maggi Gartengemüse Bouillon (im Glas)
- 1050 ml Wasser
- 3 EL THOMY Reines Rapsöl
- 400 g Risottoreis
- 100 g Rinderhackfleisch
- 1 Beutel MAGGI Fix für Spaghetti Bolognese
- 80 g Erbsen, tiefgefroren
- 50 g Parmesan, gerieben
- 3 EL Mehl
- 2 Ei(er)
- 250 g Semmelbröseln
- 1 Frittierfett

Zubereitung

1. Safranfädchen in Weißwein einweichen. Zwiebeln und Knoblauchzehe schälen und in kleine Würfel schneiden.
2. MAGGI Gartengemüse Bouillon in 900 ml heißem Wasser auflösen.
3. In einem Topf 2 EL THOMY Reines Rapsöl heiß werden lassen. Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin anschwitzen. Risottoreis zugeben und kurz mit anschwitzen. Weißwein mit Safran zugeben. Unter Rühren nach und nach die Gemüsebrühe zugießen und den Reis in ca. 15-20 Min. ausquellen lassen. Der Reis sollte oft umgerührt werden, damit eine cremige Konsistenz entsteht. Den fertigen Reis auf ein Backblech streichen und auskühlen lassen.
4. Für die Füllung: In einer Pfanne 1 EL THOMY Reines Rapsöl heiß werden lassen. Rinderhackfleisch darin krümelg anbraten. Das restliche Wasser zugießen. MAGGI Fix für Spaghetti Bolognese einrühren und aufkochen. Erbsen und Parmesan zugeben und abkühlen lassen.
5. Den Reis in 10 Quadrate teilen. Jedes Quadrat mit einem Pfannenwender vom Blech lösen, etwas Füllung daraufgeben und zu einer Kugel formen. Die Kugeln in Mehl wenden, durch verquirlte Eier ziehen und anschließend in Semmelbröseln panieren.
6. In einem schmalen, hohen Topf Frittierfett (ca. 750 g) heiß werden lassen. Die Reiskugeln darin portionsweise goldgelb ausbacken. Auf Küchentrepp abtropfen lassen. Dazu schmeckt ein gemischter Salat.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate 57 g

🕒 55 Minuten

⊕ 10 Stück

Energie	357 kcal
Fett	8 g
Protein	12 g