



Arancini

Zutaten für 2-3

- » 500 g Bio Risotto Reis
- » 1 Prise Safran
- » 700 ml Wasser
- » 1 TL Salz
- » 100 g Parmesan
- » 2 EL Butter
- » 1 Schalotte
- » 1 Karotte
- » 500 g TK Erbsen
- » 250 g Hackfleisch gemischt
- » 1 Prise Mini Mozzarella 125 g
- » 900 ml Passata
- » 0,5 TL Olivenöl
- » 1 2 TL Salz
- » 1 2 TL Pfeffer
- » 1 2 TL Paprikapulver edelsüß
- » 4 Eier
- » 200 g Paniermehl
- » 1-1,5 l Sonnenblumenöl

Zubereitung

Vorbereitung

1. Reis am Vortag oder morgens kochen. Den Reis nicht waschen, sondern mit Wasser kochen und anschließend mit geröstetem Safran und Salz ablöschen.

2. Den gekochten Reis mit Butter und Parmesan vermengen, in einer Auflaufform flach drücken und abdecken. Für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

3. Schalotte und Karotte in kleine Stücke schneiden.

Zubereitung

1. Die geschnittenen Schalotten und Karotten in einer Pfanne mit etwas Olivenöl für 2-3 Minuten anbraten.

2. Hackfleisch hinzufügen, erhitzen und gut anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

3. Mit Passata ablöschen und die Sauce für 5 Minuten köcheln lassen, dann die TK Erbsen hinzufügen und weitere 10 Minuten simmern lassen. Abschmecken und auskühlen lassen.

4. Den kalten Reis probieren und, falls nötig, formen: Mit einem großen Löffel 2-3 Portionen Reis nehmen, füllen und gut verschließen.

5. Eier verquirlen und mit Pfeffer würzen. Die Arancini in dem verquirlten Ei wenden und anschließend in Paniermehl wälzen.

6. Öl auf 170-180 °C erhitzen und die Arancini von allen Seiten knusprig frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.