

Zutaten

- 120 g Risottoreis
- 2 Schalotten, geschält
- 1 Knoblauchzehen, geschält
- 40 ml Olivenöl
- 500 ml heiße Gemüsebrühe
- 0,1 l Weißwein
- 200 g Parmesan
- 4 getrocknete Tomaten
- 125 g Mozzarella
- 2 Eier
- 50 g Mehl
- 200 g Paniermehl
- Salz, Pfeffer
- Rapsöl zum Frittieren

Fingerfood, Vorspeise

Frittierte Reisbällchen

Entdecken Sie unser Rezept für frittierte Reisbällchen! Einfach nachzukochen und perfekt für jede Gelegenheit. Jetzt bei Kochateliers ausprobieren!

So wird’s gemacht:

1. Die Schalotten fein würfeln und zusammen mit dem gehackten Knoblauch in Olivenöl anschwitzen. Nun den Reis hinzugeben, ebenfalls kurz und farblos schwitzen, anschließend mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Die heiße Brühe nach und nach dazu geben, und den Risottoreis weichkochen. In der Zwischenzeit den Parmesan reiben und zum gegarten Risotto hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann den Risotto zum Auskühlen auf ein Blech streichen.
2. Die getrockneten Tomaten dritteln. Den Mozzarella in 12 Stücke schneiden und in der Tomate einwickeln. Den Risotto in golfballgroße Kugeln formen, mit je einem Stück Mozzarella füllen, und rund rollen. Die Reisbällchen 20 Minuten anfrieren und anschließend panieren. Dazu die Bällchen erst in Mehl wenden, dann in verquirltem Ei und zum Schluß in Paniermehl wenden.
3. Die Reisbällchen in heißem Fett, ca. 2-3 Minuten, goldbraun ausbacken.