



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, können Sie bequem im Shop bestellen.

**GEFRO GmbH & Co. KG**  
87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 08331 / 95 95 0  
Telefax 08331 / 95 95 17

E-Mail: [info@gefro.de](mailto:info@gefro.de)

## Einkaufszettel

### Frittierte Risottokugeln mit Mozzarella-Füllung und Tomatensoße

- 4 EL GEFRO Natives Olivenöl Extra
- 280 g GEFRO Basilikum-Nuss Risotto
- 750 ml GEFRO Suppe
- GEFRO Gewürz-Pfeffer
- 400 ml GEFRO Brat- & Frittieröl
- 30 g GEFRO Tomatensoße und -Suppe
- 75 g Parmesankäse, gerieben
- Salz
- 2 Eier
- 250 g Mozzarella
- 1 Fleischtomate
- 100 g Semmelbrösel

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter [www.gefro.de](http://www.gefro.de)

## Frittierte Risottokugeln mit Mozzarella-Füllung und Tomatensoße

Rezept für 4 Personen  
Zubereitung ca. 40 Minuten

### Nährwerte pro Portion:

43 g Fett	83 g Kohlenhydrate	32,3 g Eiweiß	5 g Ballaststoffe	868 kcal
-----------	--------------------	---------------	-------------------	----------

Brennwert

**Frittierte Risottokugeln mit Mozzarella-Füllung und Tomatensoße:** 4 EL GEFRO Natives Olivenöl Extra in einem Topf erhitzen. 280 g GEFRO Basilikum-Nuss Risotto zugeben und im Öl glasig anschwitzen. Nach und nach 750 ml klare Brühe aus GEFRO Suppe zugeben und das Risotto ca. 20 Minuten unter ständigem Rühren garen. Das Risotto sollte am Ende cremig, aber dennoch bissfest sein.

Dann 75 g geriebenen Parmesankäse unterrühren. Das Risotto leicht abkühlen lassen, mit Salz abschmecken und 1 Ei unterrühren.

250 g Mozzarella und 1 Fleischtomate fein würfeln, mit Salz und GEFRO Gewürz-Pfeffer abschmecken und gut vermischen.

Nun eine Handvoll Risotto nehmen, in die Mitte etwas von der Tomatenmasse und den Mozzarellawürfeln geben und eine Kugel von ca. 5 cm Durchmesser formen. Weitere Kugeln formen, bis alles aufgebraucht ist.

1 Ei auf einem tiefen Teller aufschlagen und verquirlen. Die Risottokugeln zuerst im Ei und dann in Semmelbröseln (insgesamt 100 g) wälzen. Dann die Kugeln in 400 ml heißem GEFRO Brat- & Frittieröl frittieren, bis sie von allen Seiten gleichmäßig goldbraun sind.

Für die Tomatensoße mit dem Schneebesen 30 g GEFRO Tomatensoße und -Suppe in 250 ml warmes Wasser einrühren und kurz aufkochen lassen.

Servieren Sie die Risottokugeln zusammen mit der Tomatensoße.