



Alle GEFRO-Produkte, die du zum Nachkochen benötigst, kannst du 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

Einkaufszettel

Frittierte Risottokugeln mit Mozzarella-Füllung und Tomatensoße

- 4 EL GEFRO Bio Olivenöl Nativ 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
- 250 g Mozzarella
- 100 g Semmelbrösel
- 75 g Parmesankäse, gerieben
- 2 Eier
- 1 Fleischtomate
- Salz

Weitere tolle Rezepte findest du unter 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

1 Risotto vorbereiten: 4 EL GEFRO Bio Olivenöl Nativ 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 einrühren und das Risotto ca. 20 Min. unter ständigem Rühren garen, bis es cremig und dennoch bissfest ist.

1 Risottomasse verfeinern:

75 g geriebenen Parmesankäse unter das noch warme Risotto rühren. Leicht abkühlen lassen, mit Salz abschmecken und 1 Ei einrühren.

2 Mozzarella-Tomatenfüllung zubereiten:

250 g Mozzarella und 1 Fleischtomate fein würfeln. Mit Salz und GEFRO Gewürz-Pfeffer würzen und gründlich vermengen.

3 Kugeln formen:

Eine Handvoll Risotto nehmen, etwas Füllung in die Mitte drücken und zu einer Kugel von ca. 5 cm Durchmesser formen. So weiter verfahren, bis Risotto und Füllung aufgebraucht sind.

4 Panieren & frittieren:

1 Ei in einem tiefen Teller verquirlen. Die Risottokugeln zuerst im Ei wenden, dann in 100 g Semmelbröseln panieren. 400 ml GEFRO Brat- & Frittieröl erhitzen und die Kugeln darin frittieren, bis sie rundum goldbraun sind.

5 Tomatensoße kochen:

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

6 Anrichten & Servieren:

Die heißen Risottokugeln zusammen mit der Tomatensoße servieren. Tipps & Varianten
Tipp: Die Risottokugeln nach dem Frittieren kurz auf einem Gitter abtropfen lassen - so bleiben sie besonders knusprig und werden nicht weich. Variante: Wenn du die Mozzarellawürfel etwas größer lässt, entsteht beim Anschneiden ein besonders schöner, fließender Kern.