



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

Würzige Risotto-Pfanne mit Rosmarin-Hackbällchen

- 6 EL GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra
- 280 g GEFRO Steinpilz Risotto
- 30 g GEFRO Tomatensoße und -Suppe
- 750 ml GEFRO Suppe
- GEFRO Paprika-Chili Würzmischung
- GEFRO Gewürz-Pfeffer
- 700 g Rinderhackfleisch
- 75 g Parmesankäse, gerieben
- 50 g Semmelbrösel
- 1 Ei
- 1 Bund Rosmarin
- Salz

Weitere tolle Rezepte findest du unter www.gefro.de

Würzige Risotto-Pfanne mit Rosmarin-Hackbällchen

Rezept für 4 Personen

Zubereitung ca. 40 Minuten

Nährwerte pro Portion:

42,3 g Fett 67,3 g Kohlenhydrate 50,5 g Eiweiß 7,1 g Ballaststoffe
876 kcal Brennwert

1 Risotto zubereiten:

4 EL GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra in einem Topf erhitzen. 280 g GEFRO Steinpilz Risotto zugeben und glasig anschwitzen. 30 g GEFRO Tomatensoße und -Suppe einrühren, dann nach und nach ca. 750 ml klare Brühe aus GEFRO Suppe zugießen. Das Risotto unter ständigem Rühren ca. 20 Minuten garen, bis es cremig, aber bissfest ist.

2 Hackbällchen formen:

700 g Rinderhackfleisch mit 50 g Semmelbrösel und 1 Ei in einer Schüssel vermengen. Mit GEFRO Paprika-Chili Würzmischung und GEFRO Gewürz-Pfeffer abschmecken. Aus der Masse Kugeln von 3 - 4 cm Durchmesser formen.

3 Hackbällchen braten:

2 EL GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra in einer Pfanne erhitzen und die Bällchen ringsherum ca. 10 Minuten goldbraun anbraten. Anschließend mit frischen Rosmarin-Spitzen (1 Bund) garnieren und warm halten.

4 Abschmecken:

Wenn das Risotto gar ist, mit 75 g geriebenem Parmesankäse und etwas Salz abschmecken.

5 Anrichten & Servieren:

Das Risotto zusammen mit den Rosmarin-Hackbällchen auf Tellern anrichten und sofort servieren.

Tipps & Varianten

Tipp: Für extra Cremigkeit kannst Du am Ende 1 EL Butter unterrühren - das verleiht dem Risotto eine besonders zarte Konsistenz. Variante: Statt Rinderhack eignet sich auch Lammhack - das passt hervorragend zum Rosmarinaroma und verleiht dem Gericht eine mediterrane Note. Nicht vergessen: Das Risotto immer frisch zubereiten und nicht stehen lassen - so bleibt die Konsistenz perfekt cremig und nicht trocken.