



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

### Würzige Risotto-Pfanne mit Rosmarin-Hackbällchen

- GEFRO Natives Olivenöl Extra
- GEFRO Steinpilz Risotto
- GEFRO Tomatensoße und -Suppe
- GEFRO Suppe
- GEFRO Paprika-Chili Würzmischung
- GEFRO Gewürz-Pfeffer
- 700 g Rinderhackfleisch
- 50 g Semmelbrösel
- 1 Ei
- 1 Bund Rosmarin
- 75 g Parmesankäse, gerieben
- Salz

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

**Würzige Risotto-Pfanne mit Rosmarin-Hackbällchen:** 4 EL **GEFRO Natives Olivenöl Extra** in einem Topf erhitzen, 280 g **GEFRO Steinpilz Risotto** zugeben und darin glasig anschwitzen. 30 g **GEFRO Tomatensoße und -Suppe** einrühren, nach und nach ca. 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.

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

In einer Pfanne 2 EL **GEFRO Natives Olivenöl Extra** erhitzen und die Hackfleischbällchen ringsherum ca. 10 Minuten anbraten. Dann die Bällchen mit Rosmarin-Spitzen (1 Bund) garnieren und warm halten.

Wenn das Risotto gar ist mit 75 g geriebenem Parmesankäse und Salz abschmecken und zusammen mit den Bällchen anrichten.