



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, bestellen Sie bequem frei Haus.

GEFRO KG

87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 0 800 / 95 95 100*

Telefax 0 800 / 95 95 111*

*) gebührenfrei aus dem Festnetz

E-Mail: 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

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.