

Lorenz SNACKS FOOD & DRINKS



ARANCINI BÄLLCHEN IN CHIPSKRUSTE

ZUBEREITUNGSZEIT: 1 Stunde {ohne Ruhezeit}

MENGE: 10 Bällchen / 4 Portionen

ZUTATEN

FÜR DAS RISOTTO:

2 Frühlingszwiebeln
200 g Risottoreis
500 ml Gemüsesuppe
125 ml Weißwein
1 EL Butter
2-3 EL Parmesan {frisch gerieben}
Salz & Pfeffer

FÜR DIE ARANCINI:

1 Glas gegrillte Zucchini
{entspricht 280 g}
150 g Feta
2 Eier {Größe L}
2 Pkg. Lorenz
Naturals Rosmarin
120 g Mehl
Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

Für das Risotto die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und fein hacken. Olivenöl in einem Topf erhitzen, die Zwiebel darin glasig dünsten. Den Reis hinzugeben und ebenfalls glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen, kurz einreduzieren, dann mit Gemüsesuppe aufgießen und köcheln lassen, bis der Reis gar ist. Mit Butter, geriebenem Parmesan, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Risotto kurz abkühlen lassen. Die Zucchini aus dem Öl nehmen, das Öl beiseitestellen und die Zucchini kleinschneiden. Den Feta zerbröseln und mit den Zucchinistücken unter das Risotto heben. Das Risotto über Nacht im Kühlschrank abkühlen lassen.

Das Risotto am nächsten Tag mit den Händen gut durchkneten und Bällchen aus der Masse formen. Die Chips in der Tüte klein zerbröseln und in eine Schüssel geben. Mehl und Eier jeweils in eine Schüssel geben. Die Risottobällchen panieren: Im Mehl wenden, durch die Eier ziehen und in den Chipsbröseln wälzen.

Die Bällchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Rund zwei Esslöffel vom zuvor beiseite gestellten Öl über die Bällchen träufeln. Die Arancini im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Heißluft für rund 20 Minuten knusprig backen.

Mit Salat und etwas Balsamicoessig servieren und genießen.

