



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

Einkaufszettel

Frittierte Risottokugeln mit Mozzarellafüllung 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
- 75 g Parmesankäse, gerieben
- Salz
- 2 Eier
- 250 g Mozzarella
- 1 Fleischtomate
- 100 g Semmelbrösel

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Frittierte Risottokugeln mit Mozzarellafüllung 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 Mozzarellafüllung 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.

2. Risottomasse verfeinern:

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

3. Mozzarella-Tomatenfüllung zubereiten:

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

4. 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.

5. 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.

6. Tomatensoße kochen:

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

7. 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.