



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

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
- 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

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.