

Frittierte gefüllte Reisbällchen

Diese typischen sizilianischen Snacks sind eine großartige Möglichkeit, um Risottoreste zu verwerten. Traditionell werden sie mit unterschiedlichen Zutaten gefüllt, z. B. Hackfleisch oder gemischtem Gemüse, und dann als Happen auf die Hand verkauft. Die Füllung kann aber auch weggelassen werden, wenn man es sich leichter machen möchte. Für dieses Rezept habe ich mich für eine einfache Füllung aus Erbsen und Mozzarella entschieden. Der Mozzarella schmilzt, wenn die *Arancini* frittiert werden, und es schmeckt ganz wunderbar, wenn man hineinbeißt. Ich empfehle Ihnen, gleich eine große Portion zuzubereiten, denn wenn man einmal angefangen hat, kann man mit dem Essen nicht mehr aufhören.

Ergibt 25 Stück

Mehl zum Bestäuben
2 Eier, verquirlt
Semmelbrösel zum Panieren
Olivenöl zum Frittieren

Für den Risotto:

1,5 l Gemüsebrühe
3 EL Olivenöl
1 Zwiebel, fein gehackt
300 g Arborio-Reis (oder ein anderer italienischer Risottoreis)
40 g Parmesan, frisch gerieben
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Für die Füllung:

1 EL Olivenöl
1 EL fein gehackte Zwiebel
100 g TK-Erbsen
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
75 g Mozzarella, gewürfelt

Den Risotto laut Grundrezept auf S. 58 (nur ohne Butter) zubereiten (alternativ Risottoreste verwenden). Den Reis gleichmäßig auf einem Backblech verteilen und abkühlen lassen.

Inzwischen für die Füllung das Olivenöl in einem kleinen Topf auf mäßiger Stufe erhitzen und die Zwiebel darin zart anschwitzen. Erbsen und 2 EL Wasser zufügen, leicht mit Salz und Pfeffer würzen und abgedeckt ein paar Minuten sanft köcheln, bis die Erbsen zart sind. Abkühlen lassen.

Etwa golfballgroße Kugeln aus dem Risotto formen. Das geht am besten, wenn man die Hände mit kaltem Wasser befeuchtet. Eine kleine Mulde in die Mitte drücken, jeweils ein paar Erbsen und Mozzarellawürfel hineinfüllen und die Kugeln wieder verschließen, sodass die Füllung in der Mitte verborgen ist. Die Kugeln leicht mit Mehl bestäuben, durch die verquirlten Eier ziehen und abschließend in den Semmelbröseln wälzen.

Einen großen Topf mit dickem Boden etwa 5 cm hoch mit Olivenöl füllen und auf mäßig-hoher Stufe erhitzen (alternativ das Öl in der Fritteuse auf Temperatur bringen). Die Risottokugeln portionsweise ins heiße Öl geben und 2–3 Minuten goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm oder kalt servieren.