

Arancini (Reisbällchen mit Spinat und Frischkäse)

Italien (für 4 Personen)

Zutaten:

- 250g Carnaroli-Reis (Risotto)
- 1 kleine Zwiebel
- 1..2 Knoblauchzehen (zum Auspressen)
- 125g Frischkäse
- 400g tiefgekühlter Blattspinat
- 60g geriebener Parmesan (für Bällchen)
- 30g Paniermehl
- 20g geriebener Parmesan (für die Panade)
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Option: scharfe Ajvar Sauce aus dem Glas

Vorbereitung:

- Zwiebel sehr klein schneiden
- Den Reis wie ein Risotto knapp weich kochen. Abkühlen lassen.
- Zwiebel und gepresster Knoblauch im Öl in einer kleinen Bratpfanne andämpfen
- Den aufgetauten Spinat von Hand auspressen (Wasser) und dann zerhackt zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 5 Minuten dämpfen. Dann herausnehmen, etwas abkühlen und klein schneiden.
- Den Spinat mit Frischkäse und Parmesan von Hand in einer Schüssel gut mischen und kneten.
- Dann den Reis von Hand ebenfalls sehr gut untermischen und kneten.
- Die Masse in ca. 4cm grosse Bällchen formen (ergibt ca. 15...20 Stück).
- Paniermehl und Reibkäse in einem hohen Teller bereitstellen zum panieren.

Zubereitung:

- Die Bällchen in der Panade gut wenden und in einer grossen Bratpfanne mit genügend Öl ca. 10 Minuten allseitig frittieren (in 1 oder 2 Durchgängen). Nicht zu heiss, damit der Spinat nicht anbrennt.
- Dann auf Haushaltspapier legen auf allen Seiten, um vom Öl etwas zu befreien. Nochmals von Hand schön runde Kugeln formen.
- Im Ofen heiss stellen.
- Option: die Ajvar Sauce in der Mikrowelle erwärmen.

Tipp:

- Für ein grosses Vegi-Buffer zusammen mit anderen Speisen servieren.

