

## Rucolakranz mit Tomaten Arancini Bällchen



**Vorbereitungszeit:** 60 min  
**Schwierigkeitsgrad:** Leicht

## Zutaten

- Cherrytomaten: 150 gr
- Einige Blätter Vogerlsalat: None
- Essig & Olivenöl: None
- Gemüsesuppe: 500 ml
- Knoblauchzehen: 2-3
- Käse: None
- Mozzarella {gerieben}: 100 g
- Olivenöl: 2 EL
- Parmesan {fein gerieben}: 100 g
- Risottoreis: 150 g
- Rucola: 100 gr
- Weißwein: 100 ml
- Zwiebel: 1

## Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Bio Passierte Tomaten 150 g



## Panierung

- Eier {verquirlt}: None
- Paniermehl: 200 g
- Reichlich Pflanzenöl: None
- Tasse Mehl: None

## Vorbereitung

Zwiebel und Knoblauch schälen, putzen und fein würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen, die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin glasig dünsten. Den Reis hinzugeben und unter Rühren kurz andünsten. Mit dem Weißwein ablöschen und bei mittlerer Hitze einköcheln lassen. Kurz bevor es vollständig eingekocht ist, mit Gemüsesuppe übergießen – nur so viel, dass die Reismischung bedeckt ist. Alles offen bei mittlerer Hitze für rund 30 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit vollständig aufgesogen ist. Dabei gelegentlich umrühren und die übrige Brühe nach und nach dazugießen. Den Vorgang so lange wiederholen, bis die Suppe verbraucht ist.

In das fertige Risotto die passierten Tomaten, den geriebenen Parmesan und den geriebenen Mozzarella einrühren und zu einer festen Masse verkneten. Mit den Händen Bällchen aus der Masse formen. Die Bällchen in Mehl wälzen, durch die Eier ziehen und im Paniermehl rollen. Reichlich Pflanzenöl in einem großen Topf erhitzen und die Bällchen darin knusprig ausbacken.

Den Rucola waschen, trocknen und kranzförmig auf einem Teller auflegen. Die Cherrytomaten waschen, halbieren und auf dem Rucola verteilen. Mit einem Ausstecher beliebig viele Sterne aus dem Käse ausstechen und auf dem Salatkranz verteilen. Mit den noch heißen Arancini Bällchen servieren.