Pomito

Risottobällchen mit **Prosciutto**

Vorbereitungszeit: 90 min Schwierigkeitsgrad: Mittel

Sauce

• Pfeffer: n. B.

• Pomíto Tomatenfruchtfleisch mit Paprika und Chilli: 150 gr

• Salz: n. B.

• Tomatenmark: 1 EL

• Zwiebel: 1

• frisch gehackter Oregano: 1 TL • frisch gehacktes Basilikum: 1 TL

zum Panieren und Ausbacken

• Eier: 2

• Semmelbrösel: ca. 150g • Weizenmehl: ca. 120g • neutrales Öl: n. B.

Zutaten

• Butter: 1 EL

• Gemüsesuppe: 1 Liter • Knoblauchzehen: 2

• Kugeln Mini Mozzarella: ca. 20 • Olivenöl: 2 EL

• Prosciutto: 100 gr • Risottoreis: 250 gr • Weißwein: 1 Schuss

• Zwiebel: 1

• frisch geriebener Parmesan: 70 gr



Vorbereitung

- 1. Zwiebel schälen und klein würfeln. Prosciutto in feine Streifen schneiden.
- 2. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Prosciutto in Olivenöl anrösten. Risottoreis zugeben und weiterbraten bis der Reis glasig ist.
- 3. Mit einem guten Schuss Weißwein ablöschen und mit Gemüsesuppe aufgießen, sodass der Reis bedeckt ist. Immer wieder Suppe nachgießen und kräftig umrühren, bis der Reis bissfest ist.
- 4. Nun einen Esslöffel Butter sowie den geriebenen Parmesan unterrühren. Das Risotto anschließend beiseitestellen und für ca. 30 Minuten abkühlen lassen.
- 5. Für die Mariana Sauce Zwiebel sowie Knoblauch fein hacken und in Olivenöl glasig braten. Tomatenmark und Oregnao zugeben, kräftig durchrühren und mit **Pomíto**
- 6. Tomatenfruchtfleisch aufgießen. Die Sauce für ca. 20 Minuten kochen lassen anschließend warmhalten.
- 7. Nun mit feuchten Händen je eine Portion Risotto entnehmen, mit einer Kugel Mozzarella füllen und zu Bällchen formen.
- 8. Die Bällchen anschließend in Mehl sowie in verquirltem Ei wenden und mit Semmelbröseln panieren.
- 9. Den Vorgang so oft wiederholen, bis das Risotto aufgebraucht ist.
- 10. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Bällchen portionsweise goldbraun ausbacken.
- 11. Währenddessen die Marinara Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, frisches Basilikum zugeben und mit den Risottobällchen servieren.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Bio Passierte Tomaten mit rotem Paprika und Chili 350 gr

