

Risottobällchen mit Prosciutto



Zubereitungszeit: 90 min.
Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten (4 Portionen)

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

• Zutaten

- Tomaten feine stücken mit rotem paprika und chilli
390g 350 gr
- Butter 1 EL
- frisch geriebener Parmesan 70 gr
- Gemüsesuppe 1 Liter
- Knoblauchzehen 2
- Kugeln Mini Mozzarella ca. 20
- Olivenöl 2 EL
- Prosciutto 100 gr
- Risottoreis 250 gr
- Weißwein 1 Schuss
- Zwiebel 1

• zum Panieren und Ausbacken

- Eier 2
- neutrales Öl n. B.
- Semmelbrösel ca. 150g
- Weizenmehl ca. 120g

• Sauce

- frisch gehackter Oregano 1 TL
- frisch gehacktes Basilikum 1 TL
- Pfeffer n. B.
- Pomíto Tomatenfruchtfleisch mit Paprika und Chilli
150 gr
- Salz n. B.
- Tomatenmark 1 EL
- Zwiebel 1



Zubereitung

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 Oregano zugeben, kräftig durchrühren und mit **Pomito**
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.

- Simone Kemptner @Cookiteasy