

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 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.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Tomaten in Stücken
350 gr

