

Arancini mit Safran und Mozzarella



- **Küche:** Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " " });
```

Der italienische „Kultsnack“, wer kennt und liebt ihn nicht?

Zutaten

- 225 g Risottoreis oder Rundkornreis
- 750 ml Fleisch - Hühner oder Gemüsebrühe
- 250 ml trockener Weißwein
- 1 Döschen Safranfäden
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
- 2 El frischer Thymian, gehackt
- 100 g Mozzarella in Würfeln
- 50 g frisch geriebener Parmesan
- 100 g Butter
- 2 - 3 Eier mit 2 El Milch verklappert
- Panierbrot
- Pflanzenöl zum frittieren

Zubereitungsart

Schritt1

Der Risottoansatz: (Lässt sich gut am Vortag erledigen)

Schritt2

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in Butter glasig anschwitzen.

Schritt3

Den gehackten Thymian und den in etwas Weißwein eingewickelten Safran dazu geben und zunächst nur mit dem Weißwein angießen. Reichlich rühren und den Wein fast völlig reduzieren lassen.

Schritt4

Dann folgt nach und nach die Brühe, für eine Gesamtgarzeit von ca. 10 - 20 min. bis der Risotto schön „crémig - schlotzig“ ist.

Schritt5

Den geriebenen Parmesan unterheben, auskühlen lassen, am Besten über Nacht.

Schritt6

Die Arancini:

Schritt7

Eine Walnuss große Menge mit angefeuchteten Händen zu einer Kugel rollen und in die Mitte eine kleine Vertiefung für den Mozzarella drücken.

Schritt8

Wieder schließen, rund rollen. Leicht mit Mehl bestäuben und durch Ei und Panierbrot ziehen. Etwas andrücken und in 180 ° C heißem Pflanzenöl, ca. 3 - 4 min. goldbraun frittieren, auf Küchentrepp ablaufen lassen.

Tags: arancini, fleischlos, mozzarella, risotto, safran, snack

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/arancini-mit-safran-und-mozarella/>