

Vegetarische Arancini mit Käse und Erbsen



- **Küche:** Italienisch
- **Gang:** Snack
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

- **Portionen:** ca. 6 Bällchen
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : 'ca. 6 Bällchen ', 'yield' : '' });
```

Arancini sind ein leckerer, vegetarischer Streetfood Snack der sich auch perfekt in Ihr Fingerfood Buffet einfügt. Es gibt sie in unzähligen Variationen, z.B. mit Spinat, Ricotta, Pilzen, Pistazien, Lachs oder klassisch mit Fleischsauce. Arancino ist der Klassiker der sizilianischen Küche, den es sogar in süßen Varianten z.B. mit Nutella gibt. Dieses Arancini Rezept beschreibt die vegetarische Zubereitung mit Pecorino oder Parmesan, Gorgonzola und Mozzarella und Erbsen. Die Risotto-Reisbällchen lassen sich schnell und einfach mit der Hand herstellen, wer sich aber etwas Zeit sparen möchte, kann auch auf einen Arancini Maker zurückgreifen.

Zutaten

- Für den Risotto: 125 g Risotto-Reis
- 500 ml Pflanzenöl zum Frittieren
- 1 EL Markenbutter
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 150 ml trockener Weißwein wie Chardonnay
- 250 ml - 300 ml Rinderfond oder Gemüsebrühe
- 40 g geriebener Pecorino oder Parmesan
- Etwas Muskatnuss
- Salz
- 1 EL Olivenöl
- Für die Reisbällchen: TK Erbsen (7 Stück pro Bällchen)
- 30 g geriebener Pecorino oder Parmesan
- 30 g Gorgonzola, klein gewürfelt
- 30 g Mozzarella klein gewürfelt
- 1 EL Weizenmehl
- 1 ganzes Ei mit 1 El Milch verquirlt
- 20 g Markenbutter
- 50 g Semmelbrösel
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Für das Risotto zunächst die Zwiebeln fein würfeln und in Butter anschwitzen. Dann den Reis dazugeben und kurz anbraten. Nach ca. 3 Minuten mit Weißwein ablöschen. Nach und nach die Brühe nach gießen. Bei milder Hitze 20 - 25 Min. garen, dabei nach und nach die heiße Brühe zugießen und immer wieder umrühren; ausquellen gelassen, à dente halten.

Schritt2

Den Pecorino oder Parmesan und die Butter unterrühren, mit Muskatnuss und Salz abschmecken. Etwas ruhen, abkühlen lassen.

Schritt3

In Mandarinengroße Portionen teilen und mit feuchten Händen runde Bällchen formen, flach drücken.

Schritt4

Die Erbsen und Gorgonzola- und Mozzarellawürfel in die Mitte setzen, wieder zu Kugeln rollen. In Mehl, aufgeschlagenem Ei und Panierbrot wie ein Schnitzel panieren, etwas andrücken.

Schritt5

Die Arancini in 170 ° C heißem Pflanzenöl goldbraun ausbacken, heraus fangen und auf Küchentrepp ablaufen lassen; knusprig warm servieren.

Rezeptart: Gemüsegerichte, Partyrezepte, Schnelle Rezepte, Vegetarisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/vegetarische-arancini/>