

Arancini alla Siciliana

Zutaten für: 1 Rezept

| | | |
|-----|--------|--|
| 2 | Stücke | Reife Tomaten |
| 1/2 | Stück | Zwiebel, gehackt |
| 100 | Gramm | Rinderhackfleisch (L) |
| 250 | Gramm | Frische Erbsen oder TK-Produkt |
| 250 | Gramm | Reis |
| 50 | Gramm | Butter |
| 50 | Gramm | Pecorino, gerieben, ersatzweise Parmesan |
| 50 | Gramm | Semmelbrösel |
| 2 | Stücke | Eier |
| 1 | | Olivenöl extra vergine |
| 1 | | Öl zum Ausbacken (L) |
| 1 | | Salz |
| 1 | | Frischer Pfeffer aus der Mühle |

Anleitung:

Die Tomaten blanchieren, enthäuten und durch ein Sieb passieren.

Die gehackte Zwiebel in Olivenöl andünsten, das Hackfleisch und die Erbsen zugeben und kurz anbraten. Die Tomaten zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und bei geringer Hitze einkochen lassen.

Den Reis in Salzwasser kochen, abgießen und mit der Butter, dem geriebenen Pecorino und 1 Ei vermengen.

Die Masse kalt werden lassen, dann kleine Taschen formen, mit dem Fleischragout füllen, gut verschließen und zu Kugeln drehen. Die Reiskällchen in verquirltem Ei und Semmelbröseln wälzen und in heißem Öl ausbacken.

Auf Küchentrepp abtropfen lassen und kalt oder warm servieren.