



Andreas Altorfer

La riseria Testimonial und Geschäftsleitung, Dörig & Brandl AG, Schlieren

# Inspiration Reis

Fast Food vom Feisten



## Reiskugeln mit Mozzarella und Basilikum

1 EL Olivenöl  
1 kleine Zwiebel, gehackt  
1 Knoblauchzehe  
150 g "la riseria" Milchreis oder Risotto-Reis S. Andrea oder Baldo  
2 1/2 dl Weisswein  
2 1/2 dl Gemüsebrühe  
2 Eier, verquirlt  
100 g frisch geriebener Parmesan  
einige fein geschnittene Basilikumblätter  
150 g Mozzarelline für die Füllung, etwa 20 Kugeln  
Toastbrot, ohne Rinde, gehackt (Cutter)

Öl zum Frittieren

Tomatensauce  
Basilikum für die Garnitur

Zwiebeln und durchgepresste Knoblauchzehe im Öl andünsten, Reis zugeben und mitdünsten, mit dem Weisswein ablöschen und der Gemüsebrühe auffüllen, aufkochen, den Reis bei schwacher Hitze knapp weichkochen. Pfanne von der Wärmequelle nehmen, verquirlte Eier und Parmesan unterrühren, abschmecken mit Basilikumstreifen. Auskühlen lassen.

Aus der Reismasse 20 nussgrosse Kugeln formen, mit einer Mozzarelline füllen, rund formen, in den Toastbrotbröseln wenden (panieren).

Frittieröl auf 180 °C erhitzen, Reiskugeln frittieren, auf Küchenpapier entfetten.

Frittierte Reiskugeln anrichten, Tomatensauce separat servieren. Mit Basilikum garnieren.

tutto il mondo del riso.

la riseria

Riseria Taverne SA » Via Ponte Vecchio » CH-6807 Taverne  
www.riseria.ch » T +41 (0)91 935 73 00 » F +41 (0)91 935 73 03

