

GRENZENLOS KOCHEN

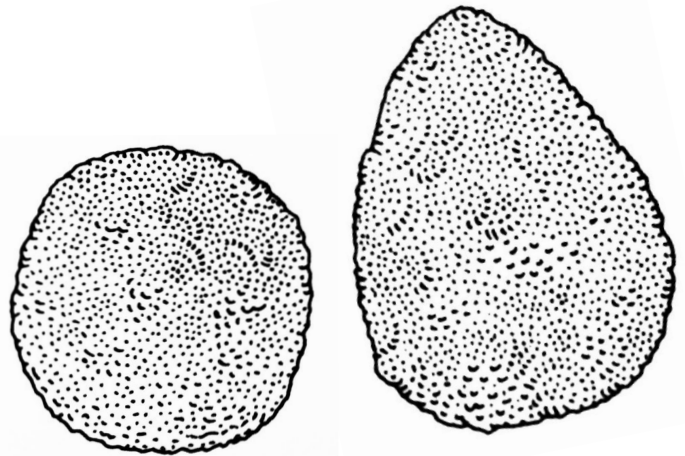
REISBÄLLCHEN

WIE NICKI SIE UNS ZAUBERT...

Zutaten (4 Personen)

300 gr. gekochter Reis
4 Eier
200 gr Parmesan
1 kleiner Bund Petersilie
2 Knoblauchzehen

2 Mozzarella
etwas Mehl und Paniermehl für
die Panade
1 l Rapsöl



Petersilie und Knoblauch fein hacken und mit dem Reis, dem Parmesan und beiden Eiern mischen. Den Mozzarella in kleine Würfel schneiden. Von der Mischung ca. 1 EL nehmen, etwas Mozzarella in die Mitte geben und zu Bällchen formen.

Die Arancini anschließend in Mehl und Paniermehl wenden und in heißen Öl frittieren.

EIN SEHR GUTES ESSEN, UM REISRESTE ZU VERWERTEN.
DIE REISBÄLLCHEN AUF KEINEN FALL ZU KLEIN MACHEN - DAZU SALAT -
FERTIG!
BUON APPETITO, EURE NICKI



MüZe Süd

Familienzentrum Stuttgart e.V.