Bergkäse-Arancini mit Petersilie

und kräftigem Tomaten-Zwiebel-Dip

Bio Kochbox KW 45



KI generiert

BIO DEINE KOCHBOX

Bergkäse-Arancini mit Petersilie
und kräftigem Tomaten-Zwiebel-Dip



MENGENHINWEIS:
· Für 1 Portion die Mengen halbieren
· Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:
- 180 g Basmatireis
- 100 g Bergkäse
- 300 g Passata
- 150 g gelbe Zwiebeln
- ½ Bund glatte Petersilie
- 100 g Paniermehl
- 1 Ei

Eigener Vorrat:
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Mehl
- neutrales Öl zum Braten
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL getrockneter Oregano
- 1 Prise Chiliflocken
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Der Reis wird in einem feinen Sieb gründlich gewaschen und in leicht gesalzenem Wasser weich, aber nicht breiig gegart. Anschließend wird er abgegossen, auf einem großen Teller dünn ausgebreitet und vollständig auskühlen gelassen. Die Zwiebeln und die Knoblauchzehen werden geschält und fein gewürfelt. Die Petersilie wird gewaschen, trocken geschüttelt, von groben Stielen befreit und fein gehackt. Der Bergkäse wird in kleine Würfel von etwa 1 cm Kantenlänge geschnitten. Für den Dip wird das Olivenöl in einem kleinen Topf erhitzt und etwa die Hälfte der Zwiebelwürfel mit der Hälfte des Knoblauchs langsam glasig angeschwitzt. Oregano und Chiliflocken werden kurz mitgeröstet, dann wird die Passata eingerührt. Die Sauce wird mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt und offen etwa 15 Minuten sämig gekocht. Der ausgekühlte Reis wird mit den übrigen Zwiebeln, der Hälfte der Petersilie und dem Ei gründlich vermengt und kräftig mit Salz und Pfeffer gewürzt. Aus der Reismasse werden mit angefeuchteten Händen acht kompakte Portionen geformt. In jede Portion wird ein Bergkäsewürfel gedrückt und die Reismasse wird vollständig darum geschlossen, sodass feste Kugeln entstehen. Mehl und Paniermehl werden jeweils in flache Teller gegeben. Die Reiskugeln werden zuerst dünn im Mehl, danach leicht in Wasser angefeuchtet und schließlich sorgfältig im Paniermehl gewendet. In einer tiefen Pfanne wird etwa 1 cm hoch neutrales Öl erhitzt. Die Arancini werden bei mittlerer Hitze rundherum langsam goldbraun und knusprig ausgebacken und anschließend auf Küchenpapier abtropfen gelassen. Der Tomatendip wird mit dem restlichen fein gehackten Knoblauch und der übrigen Petersilie abgeschmeckt. Die heißen Arancini werden mit dem kräftigen Tomaten-Zwiebel-Dip serviert.