

## **Rezept des Monats – November 2018**

(Getestet von Kindern und Jugendlichen aus dem KiJu Neheim)

### **Arancini – Italienische Reisbällchen**

Zutaten:

500 / 600g Milchreis

700g passierte Tomaten

350g Erbsen

1 Pk. Mehl

Eier

1 Pk. Paniermehl

1 kleine Zwiebel

Sonnenblumenöl

Salz

Margarine

Gouda Käse

### **Zubereitung:**

Reis:

Den Reis im Topf mit Wasser kochen lassen (siehe Verpackung) und eine Prise Salz hinzugeben. Nach dem Kochen das übrige Wasser abgießen. Etwas Margarine hinzugeben und gut umrühren.

**Abkühlen lassen!**

Tomatensauce:

2 EL Öl und die grob geschnittene Zwiebel in einen Topf geben und 2 Minuten braten. Anschließend die passierten Tomaten hinzugeben. Nach 5 Minuten werden die Erbsen hinzugegeben. Gut umrühren und 2-3 Becher Wasser in den Topf tun. 20-30 Minuten kochen lassen. Bei Bedarf können die Zwiebeln heraus genommen werden. **Abkühlen lassen!**

Etwas Reis wird zu einer Halbkugel geformt, nun wird die abgekühlte Tomatensauce und der Käse hinein gefüllt. Anschließend wird eine zweite Halbkugel geformt und hinauf gelegt. Danach rollt man die Kugel durch Mehl, Eier und Paniermehl. Zum Schluss werden die Kugeln mit Öl in der Pfanne gebacken.

