

Pesto Arancini

150–180 Min

Zubereitung

1. Das Pesto in die Mulden eines kleinen Eiswürfelbehälters füllen und einfrieren. Das getrocknete Basilikum und den getrockneten Oregano zum abgekühlten Risotto geben und gut vermengen.
2. 1–2 Esslöffel Risotto in die Hand nehmen und flach drücken. Einen gefrorenen Pesto-Würfel in die Mitte legen und zu einer Kugel formen. Wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Es sollten 10–12 Arancini entstehen. 30 Minuten lang einfrieren.
3. Das Mehl in eine Schüssel geben. Die Eier in einer zweiten Schüssel verquirlen. In einer dritten Schüssel die Semmelbrösel, den Parmesankäse, das Knoblauchpulver und das Salz vermischen. Das Öl in einem Topf bei mittlerer Hitze erhitzen.
4. Die Arancini in folgender Reihenfolge panieren: zuerst in Mehl, dann in verquirltem Ei – dabei überschüssiges Ei abtropfen lassen – und schließlich in der Paniermehl-Parmesan-Mischung.
5. Sobald das Öl eine Temperatur von etwa 170 °C erreicht hat, 2–3 Arancini auf einmal goldbraun frittieren.
6. Auf einem Kuchengitter oder Küchenpapier abtropfen lassen und mit Pesto und Parmesankäse servieren.

Zutaten für 6 Portionen

= Kotányi Produkte

350 g	Gekochtes Risotto, gekühlt
100 g	Basilikumpesto, plus etwas mehr zum Servieren
1 TL	Basilikum gerebelt
0.5 TL	Oregano gerebelt
120 g	Weizenmehl
200 g	Semmelbrösel
15 g	Parmesan, fein gerebelt
1 TL	Knoblauch granuliert
1 TL	Speisesalz jodiert
2	Eier, aufgeschlagen
	Öl, zum Frittieren