

Safranrisotto-Kugeln

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

Grillieren: ca. 12 Min.

1 EL Olivenöl

1 Schalotte, fein gehackt

150 g Risottoreis (z. B. Carnaroli)

50 g getrocknete Tomaten, fein gehackt

1 Briefchen Safran

3 EL Weisswein

4 dl Gemüsebouillon

40 g Sbrinz, gerieben

Salz, Pfeffer, nach Bedarf

100 g Mandelblättchen

1 dl Vollrahm

1 EL Sherry

¼ TL Salz

wenig Pfeffer

1. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotte andämpfen, Reis, Tomaten und Safran begeben, unter Rühren dünsten, bis der Reis glasig ist.

2. Wein dazugiessen, vollständig einkochen. Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazugiessen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist, ca. 20 Min. köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist. Käse daruntermischen, würzen, auskühlen.

3. Mandeln in einen flachen Teller geben. Risotto mit nassen Händen zu sechs Kugeln formen, in den Mandeln wenden, Panade gut andrücken.

4. **Holzkohle-/Gasgrill:** Ein Grillblech über mittelstarker Glut oder auf mittlerer Stufe (ca. 200 Grad) vorheizen. Kugeln in das heisse Grillblech legen, mit dem zweiten Grillblech zu decken, bei geschlossenem Deckel beidseitig je ca. 6 Min. grillieren.

5. Rahm mit dem Sherry steif schlagen, würzen, zu den Risottokugeln servieren.

Stück: 296 kcal, F 18 g, Kh 23 g, E 9 g

