



## Reisküchlein auf Tomatensauce

Zuviel Risotto gekocht? Das ist gut so. Auf einfache Art lassen sich daraus knusprige Reisküchlein zubereiten. Der Risotto stammt von diesem Rezept mit dem exquisiten Carnaroli-Reis. Der kalte (resp. zimmerwarme) Risotto lässt sich gut von Hand formen: Der Risotto wird zu knapp tennisballgrossen Kugeln geformt, die danach vorsichtig flachgedrückt und paniert werden. Sie werden langsam beidseitig gebraten und auf einer einfachen Tomatensauce angerichtet.

Sie schmecken mindestens fast so gut wie die Arancini di Riso, die nach sizilianischem Rezept zubereitet werden.

### Zutaten (2 Portionen)

Risotto (aus ca. 150g Carnaroli-Reis)  
1 verklopftess Ei  
Paniermehl  
Olivenöl

### Tomatensauce:

300g Pelati mit Saft  
3 kleine Knoblauchzehen  
1dl Gemüsebouillon  
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
Olivenöl

### Zubereitung

Zuerst die Tomatensauce zubereiten:

Olivenöl erhitzen und die klein gewürfelten Knoblauchzehen kurz dünsten. Pelati zu ca. 1cm grossen Würfeln schneiden und mitdünsten. Die Hälfte der Bouillon zugeben und

ca. 15 Minuten köcheln lassen. Mit Pfeffer würzen. Eventuell noch etwas Bouillon nachgiessen.

Risotto 1 Stunde vor der Zubereitung der Kuchlein aus dem Kühlschrank nehmen. Ei in einem flachen Teller verklopfen. Paniermehl im einen zweiten Teller streuen.

Aus dem Risotto von Hand zu festen Kugeln formen, etwa so, wie man einen Schneeball machen würde. Reiskugeln flachdrücken und etwas nachformen. Zuerst im Ei, dann im Paniermehl wenden. In Olivenöl bei mässiger Hitze beidseitig ca. 5-6 Minuten braten.

Pelati-Sauce auf einen Teller geben und die Reiskuchlein darauflegen.



