



PAPRIKA-RISOTTO MIT HACKFLEISCHBÄLLCHEN

- **Zubereitungszeit:** 45 Minuten
Garzeit: etwa 25 Minuten

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 1 Zwiebel (etwa 40 g)
- 1 Ei (Größe M)
- 400 g Gehacktes
(halb Rind-, halb Schweinefleisch)
- Salz
- gem. Pfeffer
- Paprikapulver edelsüß
- 3 EL Olivenöl
- 4 Paprikaschoten (rot, grün, gelb gemischt)
- 1 Knoblauchzehe
- 250 g Risottoreis
- 250 ml Gemüsebrühe
- 1 TL gerebelter Thymian
- 50 g Parmesan oder mittelalter Gruyère
- ½ Bund Basilikum

evtl. etwas Parmesan zum Hobeln

PRO PORTION:

E: 32 g, F: 31 g, Kh: 54 g, kcal: 627

1. Die Zwiebel abziehen, halbieren und in kleine Würfel schneiden. Die Hälfte der Zwiebelwürfel für das Risotto beiseitelegen. Restliche Zwiebelwürfel mit dem Ei und 150 g Hackfleisch im Blitzhacker zu einer glatten Masse verarbeiten. Anschließend mit restlichem Hackfleisch, Salz, Pfeffer und Paprikapulver verkneten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Die Hände mit etwas Öl einreiben, aus der Hackfleischmasse etwa 32 Klöße formen. 500 ml Wasser aufkochen, die Hälfte der Klöße hineingeben und bei mittlerer Hitze darin garen. Mit einer Schaumkelle die Klöße herausnehmen, sobald sie an der Oberfläche schwimmen. Die übrigen Klöße

ebenso garen. Die Klöße zudecken. Den Kochsud durch ein Sieb geben und auffangen.

3. Für das Risotto die Paprikaschoten vierteln, entstielen, entkernen und die weißen Scheidewände entfernen. Die Paprikaviertel abspülen, abtropfen lassen und in schmale Streifen schneiden. Den Knoblauch abziehen und fein hacken oder durch eine Knoblauchpresse drücken.

4. Das übrige Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebelwürfel, Knoblauch und Reis darin anschwitzen. Die Gemüsebrühe unterrühren. Nach etwa 5 Minuten Garzeit die Paprikastreifen und den Thymian dazugeben. Das Risotto weitere 10–15 Minuten garen, dabei nach und nach das aufgefangene Kochwasser der Klöße unterrühren.

5. Inzwischen den Käse reiben. Basilikum abspülen, trocken tupfen, die Blättchen von den Stängeln zupfen und in Streifen schneiden.

6. Den Käse unter das Risotto rühren. Das Risotto mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Eventuell noch etwas Brühe dazugeben. Den Topf von der Kochstelle nehmen. Die Klöße auf das Risotto legen und im geschlossenen Topf kurz warm werden lassen.

7. Das Risotto mit den Klößen anrichten und mit Basilikum bestreuen. Nach Belieben zusätzlich etwas Parmesan darüber hobeln.

TIPPS:

Wer das Gericht etwas deftiger mag, kann den Thymian durch Oregano ersetzen. Die Klöße bekommen einen würzigen Rauchgeschmack, wenn man sie mit Pimenton de la Vera (Pulver aus geräucherter Paprika) würzt.