Arancini aus der Heißluftfritteuse

Die Arancini aus der Heißluftfritteuse gelingen mit wenig Öl. Die italienischen Reisbällchen mit Mozzarella-Füllung sind perfekt als Snack, Vorspeise oder Fingerfood für Gäste.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

200 g	Risottoreis
2 EL	Butter
60 g	Parmesan gerieben
	Salz und Pfeffer
125 g	Mini-Mozzarella-Kugeln
1 Stk.	Ei
50 g	Mehl
30 g	Panko-Brösel
	Pflanzenöl (zum Besprühen)

Zubereitung

1. Für die **Arancini aus der Heißluftfritteuse** den Risotto-Reis nach Packungsanweisung garen und anschließend vollständig auskühlen lassen. Den abgekühlten Reis mit Butter und geriebenem Parmesan in einer großen Schüssel vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Die Mini-Mozzarella-Kugeln in einem Sieb gut abtropfen lassen. Für jedes Arancini etwa 70 g der Reismasse in die Hand nehmen und flach drücken. Eine **Mozzarella**-Kugel in die Mitte setzen und den Reis sorgfältig darum formen, sodass eine kompakte Kugel entsteht.

3. Für die Panier das Ei in einer flachen Schüssel verquirlen. Mehl und Panko-Brösel auf einem Teller vermischen. Die Reisbällchen zuerst rundherum im Ei wenden und anschließend in der Panier-Mischung wälzen, bis sie vollständig bedeckt sind.

4. Die Arancini mit etwas Abstand zueinander in den Korb der Heißluftfritteuse legen und gleichmäßig mit Ölspray besprühen. Bei 190 °C für etwa 12 bis 15 Minuten backen, bis die Reisbällchen goldbraun und knusprig sind. Zwischendurch einmal wenden.

Unsere Empfehlung hier bestellen
Philips Heißluftfritteuse 6,2 L
Airfryer XL



Tipp

Die Arancini aus dem Airfryer schmecken besonders gut mit einer würzigen Tomatensauce, Knoblauch-Dip oder einem frischen Kräuterjoghurt. Auch als Beilage zu einem knackigen Salat sind sie ein echter Genuss.