Gefüllte Reisbällchen



Zutaten

Für 2 Personen

1 Zwiebel
150 g Risottoreis
600 ml Gemüsebrühe
25 g veganer Käse
150 g Feta zum
60 g Paniermehl
Sonnenblumenöl zum Frittieren

Zubereitung

Die Zwiebel fein hacken und in etwas Öl glasig dünsten. Risottoreis dazugeben, kurz mitrösten und nach und nach mit heißer Gemüsebrühe aufgießen. Unter Rühren garen, bis der Reis cremig, aber bissfest ist. Den veganen Käse unter die Masse rühren und abkühlen lassen.
Den veganen Feta in kleine Würfel schneiden. Aus dem Reis kleine Portionen abnehmen, je einen Fetawürfel in die Mitte geben und zu festen Bällchen formen.
Die Reisbällchen vorsichtig im Paniermehl wälzen, bis sie rundum bedeckt sind.
Sonnenblumenöl in einem Topf oder einer Fritteuse erhitzen (ca. 170 °C). Die Bällchen portionsweise frittieren, bis sie goldbraun und knusprig sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.