

# Gefüllte Arancini mit Avocado-, Arrabiata-, Schmand-Dip

**Für zwei Personen**

**Für die Arancini:**

500 g Jasminreis	3 Safranfäden	50 g Parmesan
4 Eier	200 g Mehl	200 g Semmelbrösel
Salz		

**Für die Füllungen:**

200 g Babyspinat	50 g Gorgonzola	5 Datteln
50 g Bacon	50 g Ziegenkäse	50 g Parmaschinken
50 g Büffelmozzarella	3 getrocknete Tomaten	1 Zweig Basilikum

**Für die Dips:**

1 Avocado	1 Knoblauchzehe	1 rote Zwiebel
1 Limette	1 Bund Schnittlauch	100 ml stückige Tomaten
1 rote Schote Chili	200 g Schmand	Salz, Pfeffer

**Für die Arancini:**

Reis mit der doppelten Menge Salzwasser kochen und anschließend in einem Eisbad abkühlen lassen.

Eine Panierstraße aufstellen. Kalten Reis zu einer Kugel formen und mit verschiedenen Zutaten (siehe Füllungen) befüllen. Die Kugeln mehlieren, im Eibad wälzen und in Paniermehl panieren. Vor dem frittieren noch kurz im Eisfach ruhen lassen. Kurz vorm Servieren in einer Fritteuse Gold-braun frittieren.

**Für die Füllungen:**

1. Füllung: Spinat waschen, trocken schleudern und kleinhacken. Gorgonzola kleinschneiden.
2. Füllung: Datteln in kleine Würfel schneiden. Bacon in einer Pfanne ohne Fett anbraten. Ziegenkäse kleinschneiden.
3. Füllung: Parmaschinken und Mozzarella klein schneiden. Getrocknete Tomaten in kleine Würfel schneiden. Basilikum abbrausen, trocken wedeln und feinhacken.

**Für die Dips:**

Knoblauch und Zwiebel abziehen und klein schneiden. Avocado schälen, Kern entfernen und mit Knoblauch,  $\frac{1}{2}$  roten Zwiebel und etwas Limettensaft pürieren und anschließend kalt stellen. Stückige Tomaten in einem Topf aufkochen und mit Knoblauch, der roten Chili und  $\frac{1}{2}$  roten Zwiebel andicken lassen und kalt stellen.

Schnittlauch abbrausen, trocken wedeln und in feine Röllchen schneiden. Schmand mit Knoblauch und Schnittlauch vermengen und kalt stellen. Alle Dips mit Salz und Pfeffer würzen. Dreierlei gefüllte Arancini mit Avocado-, Arrabiata- und Schmand-Dip auf Tellern anrichten und servieren.

Lisa Bohm am 25. Juli 2017