



Hackbällchen vom Rind mit Petersilie

auf Zucchini-Safran-Risotto mit Käse



30-40min



2 Personen

Ossobuco, das ist das klassische Schmorgericht, von dem wir uns heute haben inspirieren lassen. Doch statt Kalbsbeinscheiben köcheln familienfreundliche Rinderhackbällchen in einer tomatigen Sauce aus traditionellen Zutaten: Knoblauch, Sellerie, Karotte, Petersilie und Zitronenschale bringen das Aroma Italiens direkt auf deinen Teller! Dazu gibt es ein feines Zucchini-Safran-Risotto mit würzigem Käse. Mmh, riechst du es schon?

Was du von uns bekommst

- 1 Zucchini
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Päckchen Rinderbrühgewürz
- 1 Päckchen Safran
- 200g Risottoreis
- 1 Karotte
- 1 Stangensellerie ⁹
- 10g Petersilie
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 1 Packung Semmelbrösel ¹
- 1 Dose Tomatenmark
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Stück italienischer Hartkäse ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne mit Deckel
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

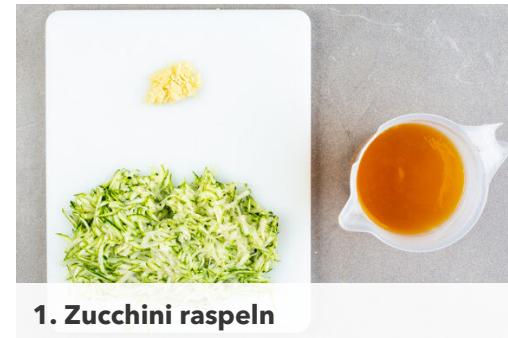
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 920kcal, Fett 32.9g, Kohlenhydrate 114.3g, Eiweiß 40.4g



1. Zucchini raspeln



2. Risotto kochen



3. Gemüse schneiden



4. Hackbällchen formen



5. Hackbällchen braten



6. Gremolata zubereiten

Das **Hackfleisch** mit der **1/2 der Petersilie**, den **Semmelbröseln** und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen, dann zu **8-10 walnussgroßen Hackbällchen** formen.

Die **Hackbällchen**, die **1/2 des Knoblauchs**, die **Karotten** und den **Sellerie** in einer großen Pfanne mit 1EL Öl bei mittlerer Hitze 3-4Min. anbraten, bis die **Hackbällchen** rundum gebräunt sind. Die **1/2 des Tomatenmarks** und 200ml Wasser dazugeben und die **Sauce** abgedeckt 5Min. köcheln lassen. Dann weitere 5Min. ohne Deckel leicht eindicken lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.