



## Hackbällchen vom Rind mit Petersilie

auf Zucchini-Safran-Risotto mit Käse



30-40min



3-4 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

- 2 Zucchini
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Päckchen Rinderbrühgewürz
- 1 Päckchen Safran
- 400g Risottoreis
- 2 Karotten
- 2 Stangensellerie <sup>9</sup>
- 10g Petersilie
- 2 Packungen Rinderhackfleisch
- 2 Packungen Semmelbrösel <sup>1</sup>
- 1 Dose Tomatenmark
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Stück italienischer Hartkäse <sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- großer 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 886kcal, Fett 30.3g, Kohlenhydrate 111.8g, Eiweiß 39.8g



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 1/2TL Salz und Pfeffer vermengen, dann zu **16-20 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. Das **Tomatenmark** und 300ml Wasser dazugeben und die **Sauce** abgedeckt 5Min. köcheln lassen. Dann weitere 5Min. ohne Deckel leicht eindicken lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die **Zitronenschale** abreiben und mit der **Petersilie** und dem **restlichen Knoblauch** mischen. Die **Zitrone** halbieren und auspressen. Den **Käse** fein reiben und mit **1EL Zitronensaft** in das **Risotto** rühren. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer sowie ggf. mehr **Zitronensaft** würzen. Die **Hackbällchen** auf dem **Risotto** anrichten, mit der **Gremolata** garnieren und servieren.