Nah&Frisch



www.cookingcatrin.at/Carletto Professional

Karottensuppe mit Reisbällchen

Suppe Frühling Gemüse Herbst Reisgerichte Vegetarisch

Zubereitung **Schwierigkeit:** ● ● ● ○ ○

Zubereitung Reisbällchen:
Den Reis nach Packungsanleitung in gesalzenem Wasser zubereiten. Reis auskühlen lassen, mit etwas Salz und Pfeffer
würzen. Die Semmelbrösel sowie die verschlagenen Eier und den Parmesan hinzufügen. In eine Backform etwas Olivenöl
geben. Mit den Händen kleine Bällchen aus der Reismasse formen und in die Backform legen. Für 15 Minuten bei 180 ° C Umluft backen, die Bällchen zwischendurch einmal wenden.
Zubereitung:
Die Karotten schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Karottenscheiben hinzufügen und unter Rühren anrösten. Mit der heißen Gemüsesuppe und dem frisch gepressten Orangensaft übergießen und die Karotten darin ca. 20 Minuten weich dünsten. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Mit einem Pürierstab fein pürieren. Zum Schluss den Sauerrahm einrühren und mit dem Pürierstab die Suppe schaumig aufschlagen.

Zutaten

- Zutaten für
- 4 Portionen:
- Zutaten Karottensuppe:
- 8 Karotten
- 1 große Zwiebel
- 800 ml Gemüsesuppe
- 200 ml Orangensaft, frisch gepresst
- 100 g Sauerrahm
- Olivenöl
- Salz & Pfeffer
- Zutaten Reisbällchen:
- 200 g Uncle Ben´s® Risotto Reis
- 2 Eier, verschlagen
- 50 g Semmelbrösel
- 60 g Parmesan, gerieben
- Olivenöl
- Salz & Pfeffer