Pesto Arancini aus dem Airfryer – knusprig & einfach

Pesto Arancini aus dem Airfryer mit Mozzarella: außen knusprig, innen cremig. Einfaches Rezept mit ORO di Parma Pesto Calabrese in nur 30 Minuten.

Leicht 32 min.

Pesto Arancini Airfryer sind außen knusprig und innen herrlich cremig: Gefüllt mit geschmolzenem Mozzarella und verfeinert mit ORO di Parma Pesto Calabrese gelingen diese Risottobällchen besonders einfach im Airfryer.

Zutaten

400 g fertiges Risotto (z. B. vom Vortag)

2 EL ORO di Parma Pesto Calabrese

80 g Mozzarella, in ca. 12 Würfel geschnitten

1 Ei (Größe M)

60 g Semmelbrösel

2 EL (ca. 20 g) geriebener Parmesan

Salz, Pfeffer

ca. 10 ml Olivenöl zum Bestreichen

Schritt 1: Risottomasse vorbereiten

Vermenge das kalte Risotto mit ORO di Parma Pesto Calabrese, Ei und geriebenem Parmesan zu einer kompakten Masse. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 2: Arancini formen und füllen

Forme aus der Masse etwa 12 gleich große Kugeln. Drücke jede leicht flach, setze einen Mozzarellawürfel in die Mitte und verschließe die Kugel sorgfältig.

Schritt 3: Panieren

Wälze die Arancini rundum in den Semmelbröseln und drücke die Panade leicht an. Anschließend dünn mit Olivenöl bepinseln.

Schritt 4: Im Airfryer backen

Backe die Pesto Arancini im vorgeheizten Airfryer bei 190 °C für 10–12 Minuten, bis sie goldbraun und knusprig sind.Zwischendurch einmal wenden für eine gleichmäßige Bräune.

Schritt 5: Servieren

Serviere die Arancini warm mit einem Klecks ORO di Parma Pesto Calabrese und frischem Basilikum.

Verwendete Produkte: