



Riesenlollys mit Tomatendip

Zutaten (für 4 Personen)

Für die Lollys:

- 280 g Uncle Ben's® Basmati-Komposition
- 30 g gehackte Petersilie
- 350 g Rindergehacktes
- 2 kleine Eier
- 40 g Zwiebeln (gehackt)
- 10 g Salz
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL Currypulver
- Pfeffer aus der Mühle
- 6 EL Paniermehl
- 30 Holzspieße
- 1 bis 2 l Rapsöl



Für den Dip

- 3 Tomaten (gehackt)
- ½ Zwiebel (gehackt)
- 2 EL Pesto
- 1 EL Zucker
- 1 TL Salz
- 3 EL dunkler Balsamico
- Etwas Basilikum (gehackt)



Zubereitung der Lollys:

1. Reis nach Packungsanleitung zubereiten und auskühlen lassen.
2. Alle Zutaten in einer Schüssel kräftig durchkneten und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Danach mit einem Esslöffel Kugeln formen.
3. Das Öl erhitzen und die Kugeln darin 3-4 Minuten knusprig goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Kugeln auf Holzspieße stecken und servieren.

Zubereitung des Tomatendips:

5. Alle Zutaten in einem Topf köcheln lassen, bis die Flüssigkeit reduziert ist.
6. In ein Glas oder eine Schüssel abfüllen und zu den Lollys servieren.

