

Risotto

Mit buntem Gemüse

für 4 Personen



- 1 bis 2 Schalotten und
1 bis 2 Knoblauchzehen > fein schneiden
- 1 Möhre
1 Stk. Staudensellerie
1 Stk. Lauch
½ Paprikaschote > in kleine Würfelchen schneiden und mit Schalotten und Knoblauch
in einer großen Pfanne in Olivenöl andünsten
- 1 TL Peperoncino
oder Piment würzen
- 1 Tasse Risotto-Reis mitdünsten, mit Salz, Pfeffer und etwas Paprika würzen
- ½ Tasse Weißwein > angießen
- 1 ½ Tassen Wasser > mit etwas Brühe und 1 Messerspitze Safranpulver vermengen
> zugießen
- > auf kleiner Hitze köcheln lassen, bis der Reis al dente ist.
Bei Bedarf noch etwas Flüssigkeit nachgießen
> immer wieder rühren, damit es nicht anliegt oder gar anbrennt
- etwas geriebenen Käse < gegen Ende untermischen, gut verrühren
- > ein paar Minuten ruhen lassen und mit fein geschnittenen
Frühlingszwiebeln überstreuen

Guten Appetit!