

Bayerisches Risotto mit buntem Topping

Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- **Sonnenblumen Bratöl*** oder Ghee
- 2TL **Pasta Gewürz***
- 100ml Weißwein oder Gemüsebrühe
- 500ml Gemüsebrühe
- 240g **Bayerischer Reis***
- ca. 400g **gehackte Tomaten im Glas***
- **Salz*** und **Pfeffer***
- 5 sonnengetrocknete Tomaten
- 10 Oliven
- 350g gekochte **Kichererbsen*** (170 getrocknete)
- Öl von den sonnengetrockneten Tomaten
- 100g Feta



*im Laden erhältlich



Zubereitung:

- Für das Risotto Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Etwas Bratöl oder Ghee in einem Topf erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch und Pasta Gewürz darin anbraten, bis die Zwiebel glasig sind. Mit Weißwein ablöschen.
- Gemüsebrühe in einem separaten Topf erhitzen.
- Den bayerischen Reis zur Zwiebelmischung geben und umrühren, Tomaten ebenfalls zugeben und untermengen.
- Eine Schöpfkelle Brühe zugießen und unter Rühren erwärmen. Weiterrühren. Sobald der bayerische Reis die Flüssigkeit aufgesogen hat, eine weitere Kelle Brühe zugeben. Es dauert 15-20 Minuten, bis das Risotto gar ist. Die Brühemenge kann variieren, aber das Risotto sollte nicht feucht sein.
- Das bissfeste Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vom Herd nehmen und zugedeckt noch etwa 10 Minuten quellen lassen.
- Für das Topping getrocknete Tomaten und Oliven hacken. Mit den Kichererbsen und etwas Würzöl vermengen, den Feta hinzubröckeln.
- Das Risotto mit dem bunten Topping servieren.

von DAHOAM e.V.