



Paprika-Risotto

Zutaten:

150 g Risotto-Reis (also Rundkorn-Reis oder wer es rustikaler mag: 7 Korn-Enchilada von Kraft)
1 Zehe Knoblauch
1 Schalotte
0,8 l Gemüsebrühe
2 rote Paprikaschoten
Pfeffer
2 EL Olivenöl
etwas Butter
50 g geriebenen Parmesan oder Peccorino Sardi

Zubereitung:

Das Olivenöl in einen heißen Topf (nicht zu heiß, sonst verbrennt das Öl) geben, die in kleine Würfel geschnittene Schalotte und den fein gehackten Knoblauch darin kurz anschwitzen. Den Reis zugeben und nochmals kurz anschwitzen, bis der Reis glasig ist. Dann mit ca. 200 ml Gemüsebrühe ablöschen. Bei niedriger Hitze köcheln lassen und immer wieder umrühren. Ab und zu (wenn der Risotto zu trocken wird) wieder etwas Brühe nachgießen, bis die gesamte Brühe verbraucht ist. In der Zwischenzeit die Paprikaschoten waschen, vom Strunk, den Kernen und dem weißen Innenfleisch befreien. In ca. 5mm große Würfel schneiden. Wenn der Risotto fast weich ist (falls sie Brühe nicht reicht gegebenenfalls mit Wasser auffüllen), die Paprikawürfel zugeben und ca. 2 Minuten mitgaren. Zum Schluss einige Butterflocken und den geriebenen Hartkäse unterrühren. Fertig!

Tipp: Passt sehr gut zu gegrilltem Fleisch, oder aber einfach nur zu einem knackigen Salat.