



Ratatouille-Risotto – von Evchen kocht

Zutaten für zwei Personen als Hauptgericht:

| | |
|---------------------------|--|
| 3 EL Olivenöl | 1 kleine Zucchini |
| 1 Schalotte | 1/2 rote Paprikaschote |
| 1 Knoblauchzehe | 2 EL Butter |
| 1 EL Tomatenmark | 25 g frisch geriebener Parmesan |
| 150 g Risottoreis | Pfeffer aus der Mühle |
| 100 ml trockener Weißwein | Salz |
| 450-550 ml Geflügelfond | 2 EL gemischte gehackte frische Kräuter (z. B. Rosmarin, Thymian, Oregano, Basilikum) |
| 1/2 kleine Aubergine | |

Zubereitung:

1. Zunächst die Schalotte und die Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Einen Esslöffel Olivenöl in einem Topf erhitzen und Schalotten- und Knoblauchwürfelchen darin anschwitzen. Das Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten. Den Risottoreis zugeben und unter Rühren einige Minuten mit anschwitzen.
2. In einem separaten Töpfchen die Geflügelbrühe erhitzen.
3. Den Reis nun mit der Hälfte des Weißweines ablöschen. Nun immer wieder rühren, bis fast der gesamte Wein eingekocht ist. Dann mit dem restlichen Wein abermals ablöschen und wieder einkochen lassen.
4. Ist auch der restliche Wein fast eingekocht, immer wieder schöpfkellenweise mit der heißen Geflügelbrühe ablöschen. Immer warten, bis der Reis die Flüssigkeit fast aufgesogen hat und umrühren, sodass der Reis gleichmäßig gart. Es dauert insgesamt ca. 20 bis 30 Minuten, bis das Risotto schlotzig, aber nicht verkocht ist.

Viele weitere Rezepte findest du unter: www.kathi-koestlich.de

5. Derweil Aubergine, Zucchini und Paprika waschen und putzen. Das Gemüse in gleich große Würfel schneiden. In einer Pfanne das restliche Olivenöl erhitzen und das Gemüse nun unter Rühren anbraten, sodass das Gemüse aber noch knackig ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
6. Nun die Butter und den Parmesan unter das fertige Risotto rühren. Das Risotto vom Herd nehmen und das gebratene Gemüse und die gehackten Kräuter unterheben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

