

Möhren-Paprika-Risotto

Zutaten für 2 Personen

- 2 EL Öl
- 60g Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Lorbeerblatt
- 200g Risottoreis
- 100ml Weißwein
- 300ml Hühnerbrühe
- 300ml Karottensaft
- 1 rote Paprika
- 40g Oliven
- 1/2 TL Salsa piccante ai Peperoncini
- 10g Butter
- 10g Parmesan
- ein paar Stängel Petersilie

Zubereitung

Schalotten, Knoblauch und Paprika fein würfeln. Oliven halbieren. Petersilie klein schneiden. Hühnerbrühe mit dem Karottensaft aufkochen. In einem Topf das Öl erhitzen und Schalotten, Knoblauch und Lorbeer anbraten. Den Reis dazu geben und kurz mitbraten. Mit dem Wein ablöschen und einkochen lassen. Die Hälfte der Flüssigkeit zufügen und den Reis unter Rühren bei niedriger Hitze für 10 Minuten kochen lassen. Zwischendurch immer etwas Flüssigkeit angießen. Dann die Paprikawürfel zufügen und alles weitere 10 Minuten kochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen. Oliven, Butter, geriebenen Parmesan und Petersilie einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen.