

Gemüse-Risotto

Für zwei Personen

200 g Risotto Reis	1 Zucchini	8 Kirschtomaten
1 Aubergine	3 große Zwiebeln	3 Knoblauchzehen
200 g Parmesan	2 EL Tomatenmark	300 ml Liebl. Roséwein
1 Liter Geflügelfond	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	2 Zweige Thymian
1 EL getrockneter Oregano	1 Msp. edelsüßes Paprikapulver	1 EL Butter
Zucker	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Den Geflügelfond in einem Topf erwärmen.

Die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Zucchini, Aubergine und Tomaten waschen und klein schneiden.

Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und das Risotto darin anschwitzen. Anschließend $\frac{2}{3}$ vom Gemüse mit Tomatenmark dazugeben. Sobald der Reis glasig ist, mit Roséwein ablöschen. Nach und nach mit warmem Geflügelfond aufgießen, bis der Reis die richtige Konsistenz hat. Basilikum und Thymian abrausen, trockenwedeln und abzupfen. Den Parmesan reiben und gemeinsam mit der Butter und den Kräutern unter das Risotto rühren. Mit Salz, Pfeffer, Oregano und Paprikapulver abschmecken.

Für das restliche Gemüse noch eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und das geschnittene Gemüse darin scharf anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Zum Schluss über das Risotto geben.

Michael Kumke am 15. April 2019