

## Risoni-Risotto mit gebratenen Calamaretti

### Für 2 Portion:

200 g Risoni	4 Calamaretti	1 EL Butter
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 Thymianzweig
150 g Babyspinat	100 ml Weißwein	500 ml Fond
Olivenöl, Salz, Pfeffer		

Einen Topf mit Öl erhitzen. Die Zwiebel abziehen und in grobe Ringe schneiden. Dann die Zwiebelringe in den Topf geben und gemeinsam mit den Risoni kurz anschwitzen. Das Ganze mit dem Weißwein ablöschen und diesen verdampfen lassen. Einen Thymianzweig zu den Risoni geben und wie ein Risotto immer wieder mit Fond aufgießen und kochen lassen, bis sie gar sind. In der Zwischenzeit eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Die Calamaretti ausnehmen, vom Rückgrad befreien und einseitig einschneiden, sodass man sie flach auf einem Küchenbrett ausbreiten und die Haut abschaben kann. Die Calamaretti nun in grobe Streifen schneiden und in der Pfanne im Öl anbraten. Eine Knoblauchzehe abziehen, grob hacken und mit den Calamaretti-Streifen anbraten. Anschließend den Babyspinat waschen und diese mit einem Esslöffel Butter ebenfalls in die Pfanne geben. Den Spinat und Calamaretti-Streifen mit etwas Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit zum Großteil verdampfen lassen. Den Thymianzweig aus den Risoni entfernen und zwei Teelöffel Parmesan darüber raspeln, vermischen und auf Tellern anrichten. Die Calamaretti-Spinat-Pfanne nun auf dem Risoni-Risotto anrichten mit Salz und Pfeffer würzen und servieren.

Steffen Henssler am 14. August 2013