

## Paprikarisotto auf Chorizo

Zutaten :

250 g Risottoreis  
je 1 rote und gelbe Paprika  
1 Schalotte  
ca. 20 dünn geschnittene Chorizoscheiben (~ 125g)  
100 ml Weißwein  
1 Liter Hühnerbrühe  
50 g kühl-schrankkalte Butter  
75 g frisch geriebenen Parmesan

Frisches Basilikum

Olivenöl

Paprika waschen, abtrocknen und Stielansatz sowie das Kerngehäuse entfernen. Fruchtfleisch in 3 – 5 mm große Würfel schneiden.

In Olivenöl anbraten, bis sie erste Röstspuren aufweisen.

Schalotte schälen und fein würfeln. Zu den Paprikawürfeln geben.

4 Chorizoscheiben in dünne Streifen schneiden und zu den Paprika-Zwiebelwürfeln geben.

Nach einer Minute den Reis zugeben und unter gelegentlichem Rühren noch einmal eine Minute weiterbraten.

Weißwein zugeben und sobald er verdampft ist, soviel Brühe zugeben, dass der Reis gerade so bedeckt ist.

Deckel drauf und Risotto gemäß Standardrezept gar kochen.

Am Schluss, wie üblich, Butter einrühren, Parmesan untermischen und direkt vor dem Servieren noch frisches Basilikum untermischen.

In jeden Teller vier Chorizoscheiben legen – siehe Foto – und Risotto darauf geben.