

Risotto Provence

Zutaten :

1 Aubergine
1 lange oder 2 runde Zucchini
je ½ rote und gelbe Paprika
6 – 8 getrocknete Tomaten
15 - 20 schwarze Oliven, entkernt
250 g Risottoreis
ca. 30 g Schalotten
1 Liter Hühner- oder Gemüsebrühe
½ Glas Weißwein
50 g Butter
60 g Parmesan

Salz & Pfeffer, Olivenöl

Die beiden Enden der Aubergine wegschneiden und die Aubergine in 5 mm dicke Scheiben schneiden.

In Olivenöl anbraten, bis sie deutliche Röstspuren aufweisen. Beiseite stellen.

Das Gleiche mit den Zucchini.

Paprika waschen und entkernen. Das Fruchtfleisch in ca. 5 - 10 mm breite und 3 – 5 cm lange Streifen schneiden und in Olivenöl heiß anbraten, damit sie deutliche Röstspuren bekommen. Beiseite stellen.

Schalotten schälen und feinst würfeln. In Olivenöl dünsten und nach ca. 1 – 2 Minuten den Reis zugeben und unter häufigem Rühren ca. 3 Minuten zusammen braten.

Weißwein zugießen und sobald er verdampft ist, Brühe zugeben. Die Paprikastreifen unterrühren, Deckel drauf und das Risotto in 17 Minuten garkochen.

Zur Hälfte der Zeit die in Streifen geschnittenen Tomaten unterrühren.

Die in Würfel geschnittene, külschrankkalte Butter unter ständigem Rühren im Risotto schmelzen lassen und den frisch geriebenen Parmesan unterrühren.

Am Ende der Risotto-Garzeit die halbierten Oliven sowie die in mundgerechte Stücke geschnittenen Auberginen und Zucchini zum Aufwärmen in das Risotto einrühren.