

Ratatouille-Risotto mit „Trüffelglück“

Vegetarisch



Bio-Feinschmecker Rezept von Konrad Geiger
Ratatouille-Risotto mit Rotwein und „Trüffelglück“

Zutaten für 4 Personen:

(Zeit: 40 Minuten / Garzeit: 18 Minuten)



Risotto: 1,5 l Gemüsebrühe, 6 EL Olivenöl, 450 g Arborio Rundkornreis, 0,5 l Rotwein (z.B. Barbera d'Alba), 1-2 EL „Trüffelglück“, 3 EL kalte Butterstückchen, 50 g Parmesan

Ratatouille: 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 1 rote Paprika, 1 Zucchini, 2 Tomaten, 1 Aubergine, 1 TL Herbaria Thymian, „Sizilianisches Steinsalz“ aus der Mühle, 1 Bund Petersilie

Für die Ratatouille alle Zutaten in Stifte schneiden, die Auberginen leicht salzen, kurz ziehen lassen, dann Flüssigkeit ausdrücken.

Für das Risotto Gemüsebrühe aufkochen. Reis in einem erhitzten Topf mit 2 EL Olivenöl glasig rühren und mit Rotwein ablöschen. Mit einem Drittel der Brühe aufgießen. Nach und nach restliche Brühe zum Risotto geben, immer wieder umrühren. Während der Reis kocht, 4 EL Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Zwiebeln kurz glasig anschwitzen. Knoblauch und Paprika dazu geben, umrühren. Nach 1 Min. Thymian, Zucchini und Auberginen zugeben, alles 3-4 Min. braten. Petersilie zupfen und hacken, mit Tomatenwürfeln unter das Gemüse rühren, abschmecken. Nach ca. 18 Min. ist der Reis fertig. Vom Herd nehmen, mit „Trüffelglück“ und Butter abschmecken. Risotto mit Ratatouille in tiefen Tellern anrichten. Parmesan darüber hobeln, sofort servieren.

