

Rezept

Champignon-Spieße auf Risotto

Ein Rezept von Champignon-Spieße auf Risotto, am 19.04.2024

Zutaten

1 kleine rote Paprikaschote	1 Zwiebel
2 EL Olivenöl	100 g Naturreis
2 EL Ajvar (Paprikapüree)	250 ml Gemüsebrühe
200 g kleine Champignons	8 Cocktailtomaten
200 g Schweineschnitzel	3 Zweige Salbei
Jodsalz	Pfeffer
4 Holzspieße	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal

Zubereitung

1. Die Paprika waschen, halbieren, putzen und würfeln. Die Zwiebel abziehen und fein hacken.

2. 1 EL Öl erhitzen und die Paprika- und Zwiebelwürfel darin andünsten. Den Reis einstreuen und bei mittlerer Hitze 1 Min. mitdünsten. Ajvar einrühren und mit Brühe ablöschen. Reis zugedeckt bei schwacher Hitze 30 Min. quellen lassen.

3. Die Champignons trocken abreiben und putzen. Die Tomaten waschen. Das Fleisch in große Würfel schneiden. Den Salbei waschen, trockenschütteln und abzupfen.

4. Die Pilze, Tomaten, Fleischwürfel und Salbeiblätter abwechselnd auf die Spieße ziehen. 1 EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Spieße darin bei mittlerer Hitze rundum ca. 8 Min. braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem Paprikarisotto anrichten.