Rezept

Peperonata mit Safranrisotto

Ein Rezept von Peperonata mit Safranrisotto, am 28.04.2024

Zutaten

700 g	rote und gelbe Paprika - schoten
1 Msp.	Safranfäden
2-3	Pimentkörner
1 1/2 EL	Olivenöl
50 ml	trockener Weißwein (oder mehr Brühe)
	Meersalz
1 EL	Aceto balsamico bianco
1/4 - 1/2 TL	Chiliflakes (z. B. Piment d'Espelette)
1	Schalotte
2-3 Stiele	glatte Petersilie
ca. 450 ml	Gemüsebrühe
100 g	Risottoreis (z. B. Vialone)
3 EL	frisch geriebener Hartkäse
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	frisch geriebene Muskatnuss

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

Zubereitung

1. Die Paprikaschoten nach Belieben mit dem Sparschäler dünn schälen, vierteln, entkernen, waschen und in ca. 2 x 2 cm große Rauten oder Quadrate schneiden. Die Schalotte schälen und fein hacken. Den Safran im Mörser zerreiben und mit 1 EL heißem Wasser verrühren. Die Petersilie abbrausen und trocken tupfen, die Hälfte hacken und den Rest zerpflücken. Die Pimentkörner im Mörser zerstoßen.

2. Die Brühe erhitzen. ½ EL Öl erhitzen, die Schalotte darin glasig dünsten. Den Reis dazugeben und unter Rühren mitdünsten, bis er glasig ist. Mit Wein ablöschen und rühren, bis er verdampft ist. 1 kleine Kelle heiße Brühe dazugießen, verdampfen lassen und dabei gelegentlich umrühren. Wenn die Brühe verdampft ist, eine weitere Kelle Brühe dazugeben. Nach 10 Min. die Safranflüssigkeit unterrühren. Nach etwa 20 Min. ist der Reis weich mit einem bissfesten Kern. Wer es weicher mag, gibt etwas mehr Flüssigkeit dazu und lässt den Reis weitere 3-4 Min. garen. Zum Schluss den Hartkäse untermischen und den Risotto salzen und pfeffern.

3. Wenn der Reis die erste Portion Brühe bekommen hat, das restliche Öl erhitzen. Die Paprikaschoten darin kurz anbraten, dann bei kleiner Hitze in 10-12 Min. garen, dabei gelegentlich umrühren. Den Essig unterrühren. Die Paprikaschoten mit Salz, Pfeffer, Muskat und Chiliflakes würzen. Gehackte Petersilie unterheben. Den Risotto in die Mitte der Teller geben, die Peperonata außen herum anrichten und die restliche Petersilie darüberstreuen.