

Rezept

Risotto Rosmarina

Ein Rezept von Risotto Rosmarina, am 24.01.2025

Zutaten

- | | |
|--|-------------------------------------|
| 2 Knoblauchzehen | 6 Sardellenfilets in Öl |
| 2-3 Zweige Rosmarin (mit möglichst viel Sonne drin) | 4 EL Öl von den Sardellen |
| 40 g frisch geriebener Parmesan (oder noch besser Pecorino) | rund 4 Portionen Risotto vom Vortag |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

- 1.** > Knoblauch schälen und fein hacken. Die Sardellenfilets mit der Gabel zerdrücken. Rosmarin waschen und trockenschütteln, die Nadeln von den Zweigen streifen, hacken. Öl in einer großen ofenfesten Pfanne erhitzen und Knoblauch, Sardellen und Rosmarin darin sanft 5 Minuten schmurgeln lassen.

- 2.** > Die Hitze auf mittlere Temperatur hoch schalten. Den Risotto in der Pfanne verteilen, den Parmesan (oder noch besser Pecorino) darüber streuen und alles vermengen. Unter öfterem Wenden 5 Minuten braten, dann den Reis glatt streichen. Deckel auf die Pfanne legen und den Risotto etwa 5 Minuten braten lassen, bis er von unten schön gebräunt ist.

- 3.** > Nun den Backofengrill einschalten und die Pfanne auf der zweiten Schiene von oben darunter schieben, bis der Reis auch von oben schön gebräunt ist. Je nach Stärke des Grills dauert das 5 Minuten und länger. Schmeckt gut mit Tomatensalat.