

Graupen-Risotto mit Spitzpaprika

Zutaten (für 2 Personen):

- 2 rote Spitzpaprika
- 2 grüne oder weiße Spitzpaprika
- 1 große Schalotte
- 1 Zehe Knoblauch
- 5 getrocknete Aprikosen
- 1 Glas Weißwein
- 500 ml Gemüsebrühe
- 300 g Graupen
- 3 kleine Zweige Thymian
- Salz und Pfeffer
- frisch geriebener Hartkäse, z.B. Parmesan

Spitzpaprika gründlich waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden, Aprikosen ebenfalls klein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten- und Knoblauchwürfel darin anschwitzen. Aprikosen dazugeben. Dann die Spitzpaprika hinzufügen und leicht anrösten.

Graupen zum Gemüse geben und alles mit Weißwein ablöschen. Kurz aufkochen lassen, dann die Gemüsebrühe dazugeben und köcheln lassen, bis das Risotto eine schön cremige Konsistenz erreicht hat. Den frisch geriebenen Käse hinzufügen, gut durchrühren und das Risotto mit frisch gehacktem Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken.

Sendung/Quelle: Visite

Letzter Sendetermin: 12.03.2019

Koch/Köchin:

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen