

Risotto in 100 Variationen

Zutaten:

1. Reis (was man gerade findet: Carnaroli oder Vialone Nano, ansonsten von Basmati bis Vollkorn alles gut.)
2. Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl oder Butter
3. Eiweiss:
 - a. Fisch (Shrimps, Muscheln, Tintenfische, Lachs) oder
 - b. Fleisch: Speck, Bacon, Filetspitzen, Schinken oder
 - c. Käse: Pecorino, Schafskäse, Feta
4. Gemüse was da ist: von frisch bis tiefgekühlt Broccoli, Zucchini, Tomate, Artischocken, grüne Bohnen, Spinat, Kürbis

Zubereitung:

Zwiebeln klein schneiden, Knoblauch pressen, im Fett blond werden lassen

Das Gemüse dazu geben und 2-3 Minuten schmoren

Reis 1-2 Minuten bei großer Hitze darin wälzen

Mit Wasser oder Brühe löschen und gar kochen lassen (je nach Reissorte 15 bis 30 Minuten).

Fleisch oder Fisch separat in einer Pfanne braten und 3-4 Minuten bevor der Reis gar ist, hinzufügen.

Wenn man Käse verwendet, diesen einfach klein schneiden oder reiben und dazu geben.

Guten Appetit