

Risotto - Auflauf

Zutaten:

300 g grüne Bohnen (TK)
250 g Risottoreis
3 Stangen Porree
300 g Putenfleisch
100 g geriebenen Käse
1 Zwiebel
400 g Möhren
1 Dose Mais
3 Knoblauchzehen
1 Bund Petersilie
5 EL Weißwein
750 ml Gemüsebrühe
Öl, Pfeffer, Salz

Zubereitung:

- Die tiefgefrorenen Bohnen in Salzwasser 5 Minuten kochen.
- Bohnen abtropfen lassen.
- Porree und Möhren in Scheiben schneiden.
- Zwiebel und Knoblauch klein hacken.
- Beides in Öl glasig dünsten.
- Den Reis dazugeben und gut im Bratfett wenden.
- Die Hälfte der heißen Brühe zugießen und bei kleiner Hitze garen.
- Dabei immer wieder umrühren bis die Flüssigkeit vom Reis aufgesogen ist.
- Nach und nach den Weißwein und die restliche Brühe zugeben.
- Möhren und Porree in der Zwischenzeit in etwas Gemüsebrühe andünsten.
- Putenfleisch klein schneiden und anbraten.
- Wenn die Flüssigkeit im Risotto fast verkocht ist, das Gemüse, den Mais und das Fleisch unterrühren.
- Petersilie klein hacken und ebenfalls unterrühren.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Alles in eine eingeeölte Auflaufform geben.
- Geriebenen Käse über den Auflauf streuen.
- Bei 200° C etwa 25 Minuten backen.