

Risotto Mista

(laktosefrei)

Zutaten:

400 g Risottoreis
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
1 Stange Porree
1 Fenchelknolle
1 rote Paprika
1 Möhre
2 hart gekochte Eier
350 g Hackfleisch
50 g grüne Oliven (ohne Stein)
1 l Gemüsebrühe
150 ml Weißwein
50 g geriebener Käse (laktosefreies Produkt)
Salz, Pfeffer, Olivenöl

Zubereitung:

- Fenchel, Porree und Paprika in kleine Stücke schneiden.
- Möhre fein raspeln.
- Hackfleisch in Öl krümelig braten.
- Mit etwas Brühe ablöschen.
- Das kleine Gemüse ein paar Minuten mitdünsten.
- Knoblauch und Zwiebel fein hacken.
- Beides in einem Topf mit 4 EL Öl glasig dünsten.
- Den Reis dazugeben und gut im Bratfett wenden.
- Ein Viertel der heißen Brühe zugießen.
- Bei kleiner Hitze garen, bis die Flüssigkeit vom Reis aufgesogen ist.
- Dabei immer wieder umrühren.
- Ein weiteres Viertel der Brühe zugießen.
- Das Fleisch - Gemüse ins Risotto geben.
- Rühren nicht vergessen.
- Nach und nach Weißwein und restliche Brühe zugeben.
- Immer wieder umrühren und die Flüssigkeit einkochen lassen.
- Oliven halbieren und Eier klein würfeln.
- Wenn die Risotto - Flüssigkeit fast verkocht ist, Oliven und Eier unterrühren.
- Risotto salzen und pfeffern.
- Vor dem Servieren den Käse unterrühren.