

Risotto mit Bambusscheiben

Zutaten:

300 g Risottoreis **
1 Dose Bambusscheiben (ca. 300 g Abtropfgewicht)
1 Dose Kichererbsen (ca. 270 g Abtropfgewicht)
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
1 Bund Frühlingszwiebeln
4 Tomaten
150 ml Weißwein
750 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer, Paprika
gemahlener Chili, Olivenöl



Zubereitung:

- Knoblauch und die Zwiebel fein hacken.
- Beides in 5 EL Öl glasig dünsten.
- Den Reis dazugeben und gut im Bratfett wenden.
- Die Hälfte der heißen Gemüsebrühe zugießen.
- Bei kleiner Hitze garen, bis die Flüssigkeit vom Reis aufgesogen ist.
- Dabei immer wieder umrühren.
- In der Zwischenzeit Bambusscheiben, Tomaten und Frühlingszwiebeln klein schneiden.
- Kleingeschnittenes und Kichererbsen ins Risotto geben.
- Nach und nach Wein und restliche Brühe zugeben.
- Immer wieder umrühren.
- Risotto mit den Gewürzen abschmecken.
- Wenn alle Flüssigkeit verkocht ist, das Risotto servieren.

** (Foto ist mit schwarzem Risottoreis, geht natürlich auch mit weißem Risottoreis)