

Risotto mit Dicke Bohnen

Zutaten:

400 g Dicke Bohnen (Glas oder TK oder 2,5 kg frische in Schoten)
400 g Risottoreis
400 g Möhren
1 Zucchini
100 g Kabanossi-Wurst
3 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
1 Bund Frühlingszwiebeln
1250 ml Gemüsebrühe
150 ml Weißwein
100 g Parmesankäse (gerieben)
Salz, Pfeffer, Olivenöl



Zubereitung:

- Möhren und Zucchini in Streifen raspeln.
- Kabanossi und Frühlingszwiebeln klein schneiden.
- Knoblauch und Zwiebel fein hacken.
- Beides in 5 EL Öl glasig dünsten.
- Möhren und Zucchini kurz mitdünsten.
- In einem großen Topf 5 EL Öl erhitzen.
- Den Reis dazugeben und gut im Öl wenden.
- Ein Drittel der heißen Gemüsebrühe zugießen.
- Bei kleiner Hitze garen, bis die Flüssigkeit vom Reis auf-gesogen ist.
- Dabei immer wieder umrühren.
- Möhren-Zucchini-Masse und Dicke Bohnen unter den Reis rühren.
- Ein weiteres Drittel Brühe unterrühren.
- Frühlingszwiebeln und Kabanossi kurz anbraten.
- Angebratenes 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.
- Kurz vor dem Servieren den Parmesankäse untermengen.