



Paprika mit Risotto gefüllt

Zutaten für 2 Personen:

- ca. 75 g Risottoreis
- 7 Paprika
- 250g grüne und schwarze Tomaten
- 0,75 l Gemüsebrühe
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehen
- Olivenöl
- weißer Balsamicoessig
- 1 Zweige Rosmarin
- Safran
- Parmesan
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

2 Schalotten und Knoblauch fein würfeln, im heißen Olivenöl glasig dünsten. Risotto unterrühren. Rosmarinzwige, einige Fäden Safran und eine Prise Salz hinzufügen. Nach und nach immer wieder von der 1 Liter Gemüsebrühe aufgießen, rühren und die Masse simmern lassen (nicht kochen!), bis der Fond aufgebraucht und die Masse sämig ist (Rosmarin wieder entfernen!).

In einem zweiten Topf die Paprika vorsichtig aushöhlen und in einem Topf mit dem restlichen Fond weich dünsten. Sobald die Paprika ihre Farbe verloren hat, aus dem Topf nehmen und mit dem Risottoreis füllen. Bis zum Anrichten zurück in den warmen Topf geben.

Währenddessen die Tomaten klein schneiden und mit den restlichen 2 kleingewürfelten Schalotten in Olivenöl andünsten. Mit einem Schuss Essig, Salz und Pfeffer abschmecken und kurz einkochen lassen.

Zum Anrichten die gefüllten Paprika mit viel Parmesan bestreuen und zusammen mit dem Tomaten Chutney servieren.

Guten Appetit