



## Risotto alla Milanese (für 4 Personen)

Zutaten Risotto	Zutaten Ratatouille
<ul style="list-style-type: none"><li>• ca.1L Gemüsebrühe</li><li>• ¼ l trockener Weißwein</li><li>• 5 EL Olivenöl</li><li>• 1/2 fein-gehackte Zwiebel</li><li>• 400g italienischer Rundkornreis</li><li>• 1/2 TL Safranpulver oder zermahlene Safranfäden</li><li>• 1 Tasse frisch geriebener Parmesan</li><li>• Salz, Pfeffer</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 8 EL Olivenöl</li><li>• 1-2 mittelgroße Zwiebeln</li><li>• 2 Zucchini</li><li>• 2-3 gelbe Paprikaschoten</li><li>• 1 kleine Aubergine</li><li>• 1 kleine Dose geschälte Tomaten</li><li>• bei Belieben 1 Knoblauchzehe</li><li>• frische Kräuter: z.B. Rosmarin und Thymian</li><li>• Salz, Pfeffer</li></ul>

### Risotto-Zubereitung

Die Gemüsebrühe in einem Topf zum Kochen bringen oder das Brühe-Pulver mit kochendem Wasser aus dem Wasserkocher aufgießen. Inzwischen die Zwiebeln im Olivenöl unter ständigem Rühren ca. 5 Minuten schmoren, darin den Reis unter Rühren 2-3 Minuten glasig braten (nicht braun werden lassen!), dann mit kochender Suppe aufgießen (bis der Reis bedeckt ist) und unter gelegentlichem Rühren so lange auf schwacher Flamme kochen lassen, bis die Flüssigkeit fast restlos aufgesogen ist. Nun wieder mit Brühe aufgießen und den Vorgang wiederholen. Inzwischen den Safran in etwas Brühe einweichen, dann über den Reis gießen und so lange kochen lassen, bis die Flüssigkeit aufgesogen und der Reis gar ist (etwa 20 min.). Zwischendurch immer mal mit einem guten Schuss Weißwein aufgießen. Nun den geriebenen Parmesan mit einer Gabel vorsichtig einrühren.

Den Risotto eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren.

### Ratatouille-Zubereitung

Das Gemüse putzen und waschen. Zwiebeln grob zerteilen, Paprika in etwa 1cm-breite Streifen schneiden, Zucchini in Scheiben (2-3mm), Aubergine der Länge nach halbieren, jede Hälfte noch einmal halbieren und anschließend in Stücke schneiden (etwa 5mm dick).

2 EL Olivenöl in eine Pfanne geben, erhitzen. Die Zwiebelstücke zugeben und goldbraun braten – in einen großen Topf geben.

2 EL Olivenöl erhitzen, Paprika dazu, anbraten und relativ lange dünsten, bis sie süßlich werden; in den Topf zu den Zwiebeln geben;

2 EL Olivenöl erhitzen, Zucchini-Scheiben und evtl. den Rosmarinzweig dazugeben, anbraten – in den Gemüsetopf geben; abschließend die Auberginen anbraten – in der Pfanne sofort salzen, dann werden sie nicht bitter.

Danach den Gemüsetopf auf den Herd stellen, die Dosentomaten und die restlichen Kräuter zugeben, Salzen und Pfeffern und bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen;

Deckel drauf und noch etwas ziehen lassen bis der Risotto fertig ist.

*Besonders hübsch:* Risotto mit einer großen Schöpfkelle in die Mitte eines Tellers stürzen, sodass ein runder Berg entsteht, außenrum Ratatouille, über alles etwas Parmesan streuen – fertig!

Buon appetito!