

Risotto mit Kürbis und Peperoni

1 Zwiebel, gehackt

1 Karotte, feine gewürfelt

3 Selleriestangen, fein gewürfelt

1 EL Olivenöl in einen warmen Topf geben und das Gemüse (soffritto) lang und langsam anbraten, bis es karamellisiert.

200 g Vollkorn Reis

7 dl Wasser

3 Lorbeerblätter

Wenig Rosmarin und Nelken Pulver alles dazugeben und kochen bis das Reiskorn aufgeht, das kann 30 bis 50 Minuten dauern. Eventuell während dem Kochen nochmals etwas Wasser dazugeben.

1 dl Weisswein

1 EL Gemüsebouillon

1 EL Majoran zum fast fertig gekochtem Reis geben und noch 5 Minuten weiter kochen

300 g Kürbiswürfel, im Öl angebraten

200 g Peperoni Würfel, im Öl angebraten

½ gepresster Knoblauch

2 cl Sherry

1 dl Rahm

1 EL Tamari Alles zuletzt dazu geben und unter das Risotto mischen, nochmals kurz aufkochen.