

Vegetarisch & Vegan! Rezept/Foto: Langnese
 ESSEN & TRINKEN *liveMagazin* Mai-Juni 2016

Rotes Honig-Risotto alla Mamma

Zutaten für 4 Portionen:

2 rote Paprikaschoten, 1 Zwiebel, 80 g Butter, 300 g Risotto-Reis, 600 ml heiße Gemüsebrühe, 1 EL Paprika-Pulver edelsüß, 1-2 TL Paprika-Pulver rosenscharf, 3 EL Langnese Flotte Biene Wald- mit Blütenhonig, 3 EL Limettensaft, Salz, Pfeffer, 1 Bund Schnittlauch, 60 g geriebener Parmesan

Zubereitung:

Paprika vierteln, entkernen, mit dem Sparschäler schälen und fein würfeln. Zwiebel pellen, fein würfeln und in 30 g Butter glasig dünsten. Reis zugeben, kurz anrösten und etwas heiße Brühe unterrühren, bis der Reis die Flüssigkeit vollständig aufgenommen hat. Paprikapulver unterrühren und die restliche Brühe nach und nach zugießen, bis der Reis bissfest und das Risotto cremig ist. 30 g Butter mit dem Honig in einer Pfanne schmelzen lassen und die Paprikawürfel darin glasieren, mit Limettensaft, Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch in Röllchen schneiden und unterrühren. Kurz vor Ende der Garzeit 20 g Butter und 40 g Parmesan unter das Risotto rühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Paprika unterrühren und mit dem restlichen Parmesan bestreut servieren.

Rezept/Foto: Langnese

