

EatSmarter!

340 kcal • 55 min • leicht

Risotto mit Ratatouille-Gemüse

Zutaten für 4 Portionen

½ Aubergine

Salz

1 Knoblauchzehe

1 Schalotte

1 rote Paprikaschote

1 grüne Paprikaschote

1 gelbe Paprikaschote

1 Stück Parmesankäse (30 g)

2 Tomaten

2 EL Olivenöl

200 g Risottoreis

150 ml trockener Weißwein

700 ml Gemüsebrühe

Pfeffer

Die Bring-App speichert die Zutatenliste automatisch auf deinem Handy. So geht bequem einkaufen!



Zur Bring!
Einkaufsliste

1

Auberginenhälfte waschen, putzen, in Würfel schneiden, mit Salz bestreuen und 10 Minuten ziehen lassen.

2

Inzwischen Knoblauch und Schalotte schälen und fein hacken. Paprikaschoten waschen, putzen und in 1 cm große Würfel schneiden. 20 g Parmesan reiben, den Rest hobeln.

3

Tomaten überbrühen, abschrecken, häuten, vierteln, entkernen und würfeln. Auberginenwürfel trockentupfen.

4

1 EL Öl in einem Topf erhitzen. Schalotte und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Reis zugeben, 2 Minuten mitdünsten und mit Wein ablöschen.

5

Etwas Brühe zugießen und unter Rühren garen, bis die Brühe aufgesogen ist. Dann erneut etwas Brühe zugeben. So lange weitermachen, bis der Reis gar und die Brühe aufgebraucht ist.

6

In den letzten 10 Minuten des Risotto-Garens restliches Öl in einer weiteren Pfanne erhitzen. Paprikawürfel darin bei mittlerer Hitze 2 Minuten andünsten. Auberginen- und Tomatenwürfel zugeben, salzen und ca. 5 Minuten unter Rühren schmoren lassen.

7

Gemüse und geriebenen Parmesan unter das Risotto mengen, mit Pfeffer abschmecken und auf 4 Tellern anrichten. Parmesanspäne über das Risotto geben.