

Möhrenrisotto mit Pute und Schalotten

Zubereitungszeit: 40 min.



Schalotten schälen. 2 Schalotten fein hacken, den Rest beiseitelegen.



Die Hälfte des Öls in einem Topf erhitzen, Schalotten darin glasig anbraten, Reis und Karottenwürfel dazugeben und mit anschwitzen.



Mit dem Wein ablöschen.



Bei mittlerer Hitze nach und nach die heiße Brühe zufügen, sodass der Risotto immer nur knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Immer wieder rühren. Den Risotto 10 bis 15 Minuten garen, dann zugedeckt auf ausgeschalteter Herdplatte 3 bis 4 Minuten ziehen lassen. Er sollte leicht suppig bleiben, der Reis sollte noch bissfest sein.



In der Zwischenzeit die restlichen Schalotten halbieren und in dünne Scheiben schneiden.



Putenbrust kalt abspülen, trocken tupfen und in Streifen schneiden.



Schalotten etwa 5 Minuten im restlichen Öl schmoren. Putenstreifen zugeben und braten. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen.

EINKAUFLISTE FÜR 4 PORTIONEN

8		Schalotten (300 g)
4	EL	Olivenöl
300	g	Risottoreis
4		Möhren, fein gewürfelt
100	ml	trockener Weißwein
1	l	heiße Gemüsebrühe
4		Putenbrustfilets à 150 g
		Salz
		Pfeffer
		Cayennepfeffer
		Thymian (frisch oder getrocknet)
2	EL	gehackte Petersilie
60	g	geriebener Parmesan



Risotto vom Herd nehmen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken.



Mit den Puten- und Schalottenstreifen, Petersilie und Parmesan servieren.