

Zutaten

- 250 g Perlgraupen
- 0,1l trockenen Weißwein
- 1l Gemüsefond
- 1 Schalotte, fein gewürfelt
- 1 Zehe Knoblauch, fein gewürfelt
- 1 Peperoni, fein gewürfelt
- ½ gelbe und rote Paprika, fein gewürfelt
- 50 g Parmesan, gerieben
- 1 Lorbeerblatt, Thymian, Petersilie,
- Salz, Pfeffer, Zucker
- Olivenöl

Hauptgang, Beilage

Graupenrisotto

Entdecken Sie unser cremiges Graupenrisotto mit Weißwein und Gemüsefond. Kochen Sie mit und genießen Sie die mediterrane Vielfalt bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Die Schalottenwürfel in etwas Olivenöl anschwitzen, den Knoblauch hinzugeben und kurz mit anschwitzen. Perlgraupen, Peperini und Paprika hinzugeben und anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, aufkochen, Lorbeer und Thymian hinzufügen. Nach und nach etwas Brühe hinzugeben. Nach ca. 20 Minuten sind die Graupen weich. Den Topf vom Herd nehmen, Parmesan hinzugeben, danach mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, gehackte Petersilie unterrühren.