



Herzhaftes Pasta-Risotto mit Risoni



Zutaten

Menge

2 EL	Olivenöl
30 g	Pinienkerne
70 g	Parmesan
	Salz
1	Zwiebel
2 Handvoll	Rucola
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
200 g	braune Champignons
800 ml	Geflügelbrühe aus dem Glas
70 g	geräucherte Speckwürfel
250 g	Risoni
2	Knoblauchzehen
50 g	Butter

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min.

pro Portion: 2872 kJ, 686 kcal, 51 g Kohlenhydrate, 31 g Eiweiß, 42 g Fett, 160 mg Cholesterin, 5,6 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Der italienische Klassiker mal anders: Pastasotto ist, wie der Name schon verrät, ein Risotto aus Nudeln. Dazu haben wir die Nudelsorte Risoni gewählt, die eine Ähnlichkeit zu normalen Reis hat. Die Zubereitung unseres Pastasottos mit Speck und Pilzen ist auch der des Risottos ziemlich ähnlich. Zwiebeln, Knoblauch, Speckwürfel und geviertelte Champignons werden in einem Topf angebraten. Dann kommen die Risoni dazu und das Ganze wird mit Brühe abgelöscht. Jetzt heißt es Armmuskeln beweisen, denn dem Pastasotto wird unter ständigem Rühren immer wieder nach und nach Brühe hinzugefügt. Wenn die Flüssigkeit vom Pastasotto vollständig aufgenommen worden ist, kommt etwas geriebener Parmesan und Butter hinzu. Getoppt wird das Pastasotto am Ende dann noch mit Rucola, Parmesan und Pinienkernen. Dir ist beim Lesen schon das Wasser im Mund zusammengelaufen? Dann probiere unser Rezept für ein leckeres Pasta-Risotto mit Speck und Champignons doch direkt aus! So easy geht's:

Step 1:

Zuerst stellst du einen großen Topf auf und kochst die Brühe darin auf. Sie sollte während des ganzen Kochvorgangs leicht köcheln. Nun die Zwiebel und den Knoblauch schälen und sehr fein würfeln. Die Pilze je nach Größe vierteln oder achteln.

Step 2:

Dann erhitzt du 2 EL Olivenöl in einem Topf und brätst darin zuerst den Speck und dann die Pilze an. Wenn alles etwas Farbe bekommen hat, kannst du die Zwiebeln und den Knoblauch hineingeben und alles glasig anschwitzen. Dann die Risoni dazugeben und kurz weiterbraten. Anschließend mit zwei Kellen Brühe ablöschen.

Step 3:

Für das Pastasotto nach und nach immer wieder eine Kelle Brühe unter Rühren hinzufügen, bis die Brühe von den Reisnudeln vollständig aufgenommen worden und die Pasta al dente gegart ist. Währenddessen kannst du schon mal den Parmesan fein reiben und die Pinienkerne ohne Fett rösten.

Step 4:

Nun die Butter und den Parmesan unter das Pastasotto heben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss mit Rucola, etwas Parmesan und Pinienkernen bestreut servieren.