

Sauerkrautrisotto mit Ratatouille

Für 4 Personen

Zutaten

1	EL	Olivenöl
1	KL	Zwiebel, gehackt
1	Stk.	Knoblauchzehe, gepresst
100	g	Champignons, geviertelt
200	g	Risottoreis
1	Portion	Safran
1	dl	Weisswein
2	dl	Sauerkrautsaft oder Bouillon
5-6	dl	Bouillon
300	g	Sauerkraut gekocht
50	g	Bergkäse
30	g	Butterflocken

Füllung

1	EL	Olivenöl
1	Stk.	kleine Zwiebel
100	g	bunte Peperoni
100	g	Zucchini
100	g	Auberginen
150	g	Tomaten
		Kräutersalz, Pfeffer

Zubereitung

- Für den Risotto Zwiebeln, Knoblauch und gehackte Champignons in Olivenöl andämpfen
- Den Reis und den Safran begeben und mitdünsten, ablöschen mit dem Weisswein und dem Sauerkrautsaft
- Nach und nach die Bouillon begeben, immer wieder einkochen lassen. Wenn der Reis al dente ist, das Sauerkraut untermischen
- Für das Ratatouille Zucchini, Peperoni und Auberginen würfeln. Das Gemüse zusammen mit den Zwiebeln im Olivenöl dämpfen. Die Tomaten begeben, kurz köcheln lassen, würzen
- Ratatouille unter den Safranrisotto mischen. Mit dem Käse und den Butterflocken verfeinern. Mit Salz und Pfeffer würzen