



COLUMELLA



Zutaten für 2 Personen:

- 1 Kalbsschnitzel
- 200 g Risottoreis
- Columella III**
- 1 Zwiebel
- 1 Zucchini
- 1 rote Spitzpaprika
- 1/2 Bund Petersilie
- Gemüsebrühe
- 50 g geriebener Parmesan
- Olivenöl
- Pfeffer, Salz

RISOTTO ITALIANO

Das Kalbsschnitzel klein würfeln und bei mittlerer Hitze in Olivenöl anbraten.

Zwiebel und Zucchini würfeln und zugeben.

Das Ganze mit Pfeffer und Salz würzen.

Den Risotto-Reis zugeben und rühren – der Reis darf nicht braun werden.

Mit etwas Gemüsebrühe ablöschen und insgesamt ca. 15-20 Minuten köcheln lassen. Nach Belieben noch kleine Mengen Brühe dazu geben ... denn der Risotto-Reis sollte immer mit Flüssigkeit bedeckt sein und leicht köcheln.

Währenddessen die Paprika klein würfeln, zum Reis zugeben und mit 3 gehäuften Esslöffeln **Columella III** unterheben.

Die Petersilie hacken und die Hälfte zugeben.

Nach ca. 15 Minuten, wenn der Reis beginnt bissfest zu werden, die restliche Petersilie unterheben.

Nach ca. 20 Minuten fleißig Rühren ist der Reis gar gekocht und sollte eine cremige Konsistenz haben.

Nun den Topf vom Herd nehmen und mit einem Risotto-Kochlöffel (mit Loch) den Parmesan kräftig unterrühren.

Mit Pfeffer und Salz abschmecken, ganz kurz ruhen lassen und dann servieren.