



Paprika-Reis-Pfanne

2 Portionen

- 1 gr. Tasse **Risotto**
- Olivenöl**
- 2 - 3 Tassen **Brühe**
- 1 **Knoblauchzehe**
- 1 kl. Glas **Weißwein oder Wasser**
- wenig **Ingwer**
- 1 **Paprika**
- 1 **kleine Zucchini**
- 1 kleine **Lauchstange**
- 1 TL **Nussmus**
- Salz und Pfeffer**

4 Portionen

- 2 gr. Tassen **Olivenöl**
- 4-5 Tassen
- 1 - 2
- 1 großes Glas
- etwas mehr
- 2
- 2
- 2 kleine
- 1 EL

Zubereitung

In einer großen Pfanne den Risotto in etwas Olivenöl bei schwacher Hitze schwenken. Knoblauch und Ingwer in sehr feinen Würfeln kurz mitbraten lassen. Mit Weißwein ablöschen. Dann nach und nach das kleingeschnittene Gemüse unterrühren. Zuerst die Paprika, dann Zucchini und Lauch. Letztere erst relativ spät, sonst werden sie matschig. Dazu immer wieder portionsweise Brühe zugeben, damit der Reis nicht anpapt. Wenn der Reis durch ist, das Nussmus unterrühren und würzen.

Voilà

Den restlichen Weißwein kann man auch gut zum Essen trinken :-)

Das sollten Sie zuhause haben:
Salz, Pfeffer, Olivenöl, Weißwein,
Brühe, Nussmus

Tipp:

Statt Nussmus können Sie auch geriebenen Käse unterrühren und etwas Butter. Wer keinen Wein mag, kann auch etwas Wasser mit einem Schluck Apfelsaft zum Ablöschen nehmen.