

Klettgauer Emmerotto mit Tessiner Kaki



Zutaten für 2 Personen

160g Emmerotto (Dinkelotto oder Risotto)
1 mittelgrosse Zwiebel gehackt
2 Knoblauchzehen gehackt
3 dl Gemüsebrühe
2 EL Olivenöl
40g getrocknete Kaki in Streifen
1.5 dl Weisswein
ca. 1-2 TL Essig
Salz und Pfeffer

nach Bedarf:

1/2 TL Paprika u/o
1 Prise Chilipulver

Topping:

40g Ziegenkäse oder sonstiger Halbhartkäse
20 g geröstete Baumnüsse

Zubereitung

Olivenöl zusammen mit Zwiebeln und Knoblauch andünsten, danach Emmerotto dazugeben und glasig dünsten. Die getrockneten Kaki einrühren und mit Weisswein ablöschen. Unter ständigem rühren Gemüsebrühe dazugeben. Ca. 20 Min. auf mittlerer Hitze weichkochen. Etwas Essig für die Säure dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wahlweise etwas Paprika u/o Chili dazugeben und alles nochmals abschmecken. Beim anrichten ein paar Tropfen Balsamico darüberträufeln.

Für das Topping nach Bedarf:

Geriebener Käse, klein gehackte Baumnüsse. Baumnüsse in kleiner Bratpfanne anrösten, nach dem abkühlen mit Käse vermischen. Über das Emmerotto darüber streuen.

Tipp: Passender Wein

Trockener Weisswein oder Schaumwein (Petnat)

empfohlen durch:

natürlich  Wein



Rezept- Entwicklung:

Zutaten erhältlich:

Laden & Kafi
pudewohl
natürlich regional