AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	25 Min.	ganzjährig	Italien

RISOTTO-RÖSTI

Rezept: Rudolf Trefzer, Wohlen - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Ein feiner Risotto ist von Grund auf frisch gekocht. Risotto aufwärmen? Viel besser mit einem Rest Risotto ein neues Gericht zubereiten.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

2	Ei	1 EL	Butter
200 g	Risotto	40 g	Parmesan
			Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Pro Person ein halbes bis 1 ganzes Ei mit dem Schneebesen aufschlagen und unter den Risotto mischen. Je nach Feuchtigkeit etwas Wasser untermischen. Einige Min. ruhen lassen.
2. In eine beschichtete, nicht zu heisse Bratpfanne ein grösseres Stück Butter (oder etwas neutraleres Bratöl/Olivenöl) wärmen. Den Pfannenboden grosszügig mit Parmesan bestreuen. Den Reis sofort darauf verteilen. Allfällig nicht bedeckter Parmesan zum Reis schieben. 10 Minuten bei Mittelhitze braten. Rösti vorsichtig - evtl. mit einem leicht eingeölten Teller - wenden. Zweite Seite ebenfalls 10 Minuten braten.

TIPP: Zum Servieren mit Schnittlauchröllchen bestreuen. Schmeckt zu einem Salat oder zu Kurzgebratenem, Fisch oder Scampi.