

RISOTTO MIT PEPERONI

Zutaten:

- 1 gelbe Peperoni
- 1 Zwiebel, geschält
- 1 TL Ghee oder Olivenöl
- 300 g Risottoreis
- 80 g Weisswein
- 880 g Wasser
- 1, 5 EL Bouillon
- 1 Briefchen Safran
- 4 EL Parmesan, gerieben
- 2 EL Mascarpone
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Peperoni vom Kerngehäuse trennen und in Stücken in den Mixtopf geben, **10 Sekunden / Stufe 8** hacken.
2. Zwiebel in den Mixtopf geben und **5 Sekunden / Stufe 6** hacken. Alles mit einem Spatel nach unten schieben.
3. Ghee oder Olivenöl zugeben und **1 Minute / 100° / Stufe 1** andünsten.
4. Rühraufsatz (Schmetterling) einsetzen. Den Risottoreis und den Weisswein zugeben und **1 Minute / 100° / Stufe 1 / Linkslauf** andünsten.
5. Das Wasser und die Bouillon zugeben **18 Minuten / 100° / Stufe 1 / Linkslauf** kochen. (Die Kochzeit richtet sich nach der Zeitangabe, die auf der Reispackung angegeben ist).
6. Risotto in eine Schüssel füllen. Safran, Parmesan und Mascarpone sowie Pfeffer nach Belieben dazugeben und kurz von Hand untermischen, sofort servieren.