

# Risotto a la Italia nach Heerbys Art

## Risotto schnell und einfach

### Zubereitung

Pouletfile, Zwiebeln und Knoblauch kleinschneiden und im Olivenöl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Nicht auf höchster Stufe anbraten, darauf achten dass die Zwiebeln und Knoblauch nicht braun werden. Poulet herausnehmen und beiseite stellen. Zwiebeln und Knoblauch in einer Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Reis zu den Zwiebeln und dem Knoblauch geben und solange dünsten bis er glasig wird. Reis mit Gemüsebouillon ablöschen. Die Gemüsebouillon muss den Reis komplett bedecken. Reis nun bei geringer Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen. Mit Oregano würzen.

Paprikaschote, getrocknete Tomaten und Oliven in kleine Stücke schneiden. Behalten Sie den Reis immer im Auge, damit er nicht ansetzt. Eventuell Gemüsebouillon nachgeben. Nach ca. 15-20 Minuten ( kontrollieren, dass der Reis noch leicht bissfest ist) Paprika getrocknete Tomaten, Oliven und Poulet zum Reis geben. Alles nochmals kurz erhitzen. Anschliessend mit Balsamico ( je nach Geschmack) Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken.

Wenn der Reis gar ist (nicht matschig werden lassen) den Ziegenkäse und Mascarbone unterziehen und 1 2 Minuten nochmals erhitzen. Servieren.

En Gueta!

# Zutaten für 2-3 Personen

200g Reis

200g Pouletfile (Hähnchen)

2 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

1 rote Paprika

1 kl. Glas grüne Oliven

125 g getrocknete Tomaten in Öl

100 g Ziegenkäse

100 g Mascarbone

2 Essl. Olivenöl

ca. 600-700 ml Gemüsebouillon

Aceto balsamico

Oregano

Salz und Pfeffer