



## Lauchrisotto mit Sauerampfer

serviert mit Spiegelei und Brokkoli



ca. 40min



3-4 Personen

Dieses Risotto ist wirklich ein ganz besonderes: Es wird nicht nur mit einem leckeren Spiegelei serviert, sondern strotzt auch nur so vor Frische. Der leicht säuerliche Geschmack des Sauerampfers passt perfekt zur vollmundigen Cremigkeit des Risottos, und auch der geröstete Brokkoli und der gebratene Lauch ergänzen das Gericht perfekt. Los geht's: zurücklehnen, genießen und wohlfühlen!

- 2 Päckchen Gemüsebrühwürz
- 2 Stangen Lauch
- 2 große Brokkoli
- 2 Peperoni
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Päckchen Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 400g Risottoreis
- 3 Stückchen Hartkäse <sup>1,2</sup>
- 40g Sauerampfer
- 4 Bio-Eier <sup>1</sup>

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- großer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Energie 851kcal, Fett 36.4g,  
Kohlenhydrate 98.1g, Eiweiß 28.1g



#### 4. Risotto kochen

## 2. Brokkoli rösten

## 5. Eier braten

### 3. Peperoni einlegen

## 6. Risotto verfeinern

**⅔ des Käses** in das **Risotto** rühren und den **Brokkoli** unterheben. Den Topf vom Herd nehmen, das **Risotto** mit dem **Zitronensaft** verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das **Lauchrisotto** auf Teller verteilen und die **Eier** darauf anrichten. Mit den **Peperonistreifen**, dem **restlichen Käse** und dem **Sauerampfer** nach Belieben garnieren und servieren.