



KitchenAid

Special: 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 perfekten Spiegeleiern aus unserer smarten KitchenAid-Pfanne serviert, sondern strotzt auch nur so vor grüner Frische. Der leicht säuerliche Geschmack des Sauerampfers passt perfekt zur vollmundigen Cremigkeit des Risottos, und auch der geröstete Brokkoli und der würzige Lauch ergänzen das Gericht perfekt. Los geht's: zurücklehnen, genießen und wohlfühlen!

- 2 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 1 Stange Lauch
- 1 großer Brokkoli
- 2 rote Peperoni
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Päckchen Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 400g Risottoreis
- 3 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 40g Sauerampfer
- 4 Bio-Eier ³

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

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

Energie 791kcal, Fett 36.0g,
Kohlenhydrate 91.5g, Eiweiß 23.1g



Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Das **Brühgewürz** in 1,7L heißem Wasser auflösen. Den **Lauch** längs halbieren und quer in ca. 2cm große Stücke schneiden. In einem großen Topf mit 4EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 8Min. unter Rühren goldbraun anbraten. Die Hitze reduzieren, falls der **Lauch** zu schnell bräunt.



Den **Brokkoli** in mundgerechte Röschen zerkleinern und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Olivenöl und je ½TL Salz und Pfeffer vermengen. Im Ofen 14-16Min. rösten, bis der **Brokkoli** an den Rändern knusprig wird.



Die **Peperoni** längs halbieren und in hauchdünne Streifen schneiden, die Kerne entfernen. 1 EL Essig und je ½ TL Salz und Zucker gut verrühren und mit der **Peperoni** vermengen. Die **Zitronenschale** fein abreiben, die **Zitrone** halbieren und auspressen. Die **Gewürzmischung** und die **Zitronenschale** unter den **Lauch** rühren und ca. 1 Min. mitbraten, dann den **Reis** in den Topf rühren.



Den **Reis** mit 2EL Essig ablöschen und bei mittlerer Hitze rühren, bis der Essig aufgesogen ist. Dann nach und nach mit der **Brühe** ablöschen und stetig rühren, damit der **Reis** nicht ansetzt. Diesen Vorgang ca. 22Min. lang wiederholen, bis die **Brühe** aufgebraucht und der **Reis** bissfest ist. Inzwischen den **Käse** fein reiben. Den **Sauerampfer** in feine Streifen schneiden.



In einer mittelgroßen Pfanne 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze erwärmen. Die **Eier** aufbrechen, in die Pfanne gleiten lassen und in 3-4Min. zu **Spiegeleiern** braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. **Tipp:** Wer möchte, dass auch das **Eigelb** fest wird, verwendet einen Deckel.



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.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(235bfe13ebf007ce2eea9e689707fac7_img.jpg\)](#) [!\[\]\(bbad87fcdf5285698c00ff2227464bf2_img.jpg\)](#) [!\[\]\(f40fcf1439bdf0ff0174e7d9c96d1715_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**