



Lauchrisotto mit Sauerampfer

serviert mit Spiegelei und Brokkoli



30-40min



2 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!

- 1 Päckchen Gemüsebrühwürz
- 1 Stange Lauch
- 1 großer Brokkoli
- 1 Peperoni
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Päckchen Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 200g Risottoreis
- 2 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 20g Sauerampfer
- 2 Bio-Eier ³

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

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

Energie 871kcal, Fett 41.3g,
Kohlenhydrate 95.9g, Eiweiß 26.4g



Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Das **Brühgewürz** in 1L heißem Wasser auflösen. Den **Lauch** längs halbieren und quer in ca. 2cm große Stücke schneiden. In einem mittelgroßen Topf mit 2EL 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 1EL Olivenöl und je 1 kräftigen Prise 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 1EL 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.



$\frac{2}{3}$ des Käses in das **Risotto** rühren und den **Brokkoli** unterheben. Den Topf vom Herd nehmen, das **Risotto** mit der **$\frac{1}{2}$ des Zitronensaftes oder mehr** verfeinern, 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.    **#marleyspooning**