MARLEY SPOON



Lauchrisotto mit Spiegelei

mit Peperoni und Brokkoli

30-40min 2 Portionen

Risottokochen kann regelrecht meditativ sein. Das stetige Rühren lässt genug Raum, um die Gedanken schweifen zu lassen … Und dieses Risotto ist wirklich ein ganz besonderes: Es wird nicht nur mit einem leckeren Spiegelei serviert, sondern strotzt auch nur so vor Aromen. Der geröstete Brokkoli, der gebratene Lauch und eingelegte Peperoni setzen lebendige Akzente. Wohl bekomm's!

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 1 Stange Lauch
- 2 Brokkoli
- 1 Peperoni
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 200g Risottoreis
- 2 Pck. Hartkäse, gehobelt [2]
- 2 Bio-Eier [1]

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

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

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Enthält: **Eier** (1), **Milch** (2).

Kann Spuren enthalten von: Gluten, Senf, Erdnüsse, Sesamsamen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion

Energie 910kcal, Fett 41.5g, Kohlenhydrate 99.9g, Eiweiß 29.8g



1. Lauch braten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Das **Brühgewürz** in 750ml 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.



2. Brokkoli rösten

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.



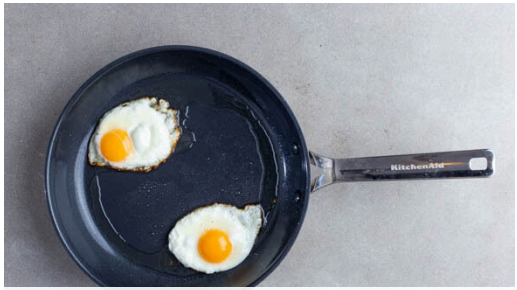
3. Peperoni einlegen

Die **Peperoni** längs halbieren und in hauchdünne Streifen schneiden, die Kerne entfernen. 1EL Essig und je ½TL 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. 1Min. mitbraten, dann den **Reis** in den Topf rühren.



4. Risotto kochen

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 18–20Min. lang wiederholen, bis die **Brühe** aufgebraucht und der **Reis** bissfest ist. Inzwischen den **Käse** fein hacken.



5. Eier braten

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.



6. Risotto verfeinern

⅔ **des Käses** in das **Risotto** rühren und den **Brokkoli** unterheben. Den Topf vom Herd nehmen, das **Risotto** mit der **½ des Zitronensaftes oder mehr** verfeinern, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das **Lauchrisotto** auf Teller verteilen und die **Eier** darauf anrichten. Mit den **Peperonistreifen** und dem **restlichen Käse** nach Belieben garnieren und servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**