



RISOTTO MIT KAKTUSFEIGEN VON ETNA PDO

Categoria: Erste Gerichte **Tempo di preparazione:** 30 minuten **Difficoltà:** medio 

Ingredienti per 2 Portionen

- 800 ml Gemüsebrühe
- 1 Zwiebel
- 200 g Carnaroli-Reis
- 100 ml trockener Weißwein
- 700 g Kaktusfeigen Ätna g.U. + 2 Kaktusfeigen zur Dekoration
- 30 g Parmesankäse
- Natives Olivenöl extra nach Geschmack.
- Salz nach Geschmack
- Pfeffer nach Geschmack
- Ein paar frische Minzblätter zur Dekoration

Chefkoch: Sarah Bua

Das Kaktusfeigen-Risotto ist ein origineller und einladender erster Gang, ideal für ein spätsommerliches Mittagessen mit der Familie oder mit Freunden.

Schwierigkeitsgrad: **mittel**

Kosten: **niedrig**

Zubereitungszeit: **30 Minuten**

Portionen: **2**

Vorbereitung

Geben Sie die Gemüsebrühe in einen Topf und lassen Sie sie auf dem Herd aufkochen. In der Zwischenzeit eine Zwiebel in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl ein paar Minuten anbraten.

Den Reis hinzugeben und rösten, bis er glasig wird, dann den Weißwein hinzugeben, damit er verdampft. Sobald der Alkohol verdampft ist, langsam die zum Kochen gebrachte Gemüsebrühe hinzufügen.

Für den Kaktusfeigensaft die 700 g Kaktusfeigen waschen und schälen, indem man zuerst die Enden entfernt und dann die Schale durchschneidet, um sie vom Fruchtfleisch zu trennen.

Pürieren Sie sie in einer Küchenmaschine und entfernen Sie die Kerne mit einem Tomatenpürierstab oder einem grobmaschigen Sieb.

Wenn der Reis halb gekocht ist, den Kaktusfeigensaft dazugeben. Eine Prise Salz hinzufügen und, sobald der Reis gar ist, den Parmesankäse unterrühren, während die Hitze ausgeschaltet ist.

Servieren, mit einer Prise Pfeffer würzen und mit dem Fruchtfleisch der beiden Kaktusfeigen, die Sie während der Zubereitung des Risottos aufgeschnitten haben, und nach Belieben mit ein paar Minzblättern garnieren.

Viel Spaß!

Sarah Bua!

