



VEGETARISCHES REIS-SARTÙ MIT ERBSEN-RAGOUT-SAUCE

Categoria: Einzigartige Gerichte **Tempo di preparazione:** 50 Minuten + 60 Minuten Garzeit **Difficoltà:** medio 🟡

Ingredienti per 6/8

Für das Reis-Sartù:

- 2 längliche Auberginen
- 2 Zucchini
- Paniermehl, je nach Bedarf
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 200 g Erbsen aus der Dose
- 700 g Reis
- ½ Glas trockener Weißwein
- 2 l Gemüsebrühe
- 2 Eigelb
- 250 g Mozzarella, gewürfelt
- 40 g geriebener Parmesan oder Grana
- 1 Bund Petersilie, fein gehackt
- Natives Olivenöl extra, je nach Bedarf
- Pflanzenöl, zum Braten, nach Bedarf
- Salz, zum Abschmecken
- Pfeffer, nach Belieben

Für die Sauce des Erbsenragouts:

- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 450 g Erbsen aus der Dose
- ½ Glas trockener Weißwein
- 1 Glas pürierte Tomaten (Passata)
- Salz, zum Abschmecken
- frische Lorbeerblätter (zum Garnieren)

Eine köstliche Krone aus Reis mit Erbsen. Ein perfektes Rezept für ein Familienessen oder ein Abendessen mit Freunden.

Schwierigkeitsgrad: **mittel**

Kosten: **mittel**

Zubereitungszeit: **50 Minuten + 60 Minuten Garzeit**

Portionen: **6/8**

Zubereitung

Auberginen und Zucchini waschen, die Enden abschneiden und mit einem Gemüsehobel in lange, dünne Scheiben zuschneiden.

Die Auberginen und Zucchini in reichlich Pflanzenöl anbraten, auf saugfähigem Papier abtropfen lassen, gut abkühlen lassen und mit Küchenpapier abtupfen, um das überschüssige Öl zu entfernen.

Eine 26 cm große Gugelhupfform oder Kuchenform mit nativem Olivenöl extra einpinseln und die Seiten mit Semmelbröseln bestreuen. Dann die Form abwechselnd mit den Auberginen- und Zuccinischeiben auslegen.



2 Esslöffel natives Olivenöl extra in einer tiefen Kasserolle erhitzen und die gehackte Zwiebel darin andünsten.

Den Reis und die Erbsen hinzufügen und mischen. Mit dem Weißwein ablöschen und diesen verdampfen lassen.

Den Reis zur Hälfte garen, dabei gelegentlich Gemüsebrühe hinzugeben.

Nach der Hälfte der Garzeit den Deckel abnehmen und den Reis auf ein großes Backblech geben, abkühlen lassen und dann die Eigelbe, den gewürfelten Mozzarella, den geriebenen Käse und die fein gehackte Petersilie hinzufügen.

Mit Salz und Pfeffer würzen und alle Zutaten miteinander vermengen.

Für das Erbsenragout die gehackte Zwiebel in nativem Olivenöl extra anschwitzen, die Erbsen, den Weißwein und die pürierten Tomaten sowie eine Prise Salz hinzufügen. 25 Minuten kochen lassen.

Die Reismischung in die mit Backpapier ausgelegte Form geben, glattstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 15-20 Minuten backen.

Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen, dann das vegetarische Reis-Sartù auf eine Servierplatte stürzen.

Von der Mitte aus mit dem Erbsenragout übergießen und mit ein paar frischen Lorbeerblättern garnieren. Guten Appetit!

Tipp des Küchenchefs: Stellen Sie sicher, dass Sie das Sartù erst stürzen, wenn es abgekühlt ist, sonst könnte es zerbrechen.