



Pikanter Reiskuchen

Risotto-Reis hat einen höheren Stärkegehalt als Langkornreis und wird beim Kochen klebrig, gut geeignet für einen Reiskuchen, der gut zusammenhält. Arborio oder Vialone sind gut geeignet und vor allem Carnaroli, der auch viel Stärke abgibt, aber nicht so schnell verkocht. Ergänzt mit klein geschnittenem Gemüse, Champignons, Kräutern und Oliven gibt er eine einfache und gute Hauptmahlzeit.

Zutaten (3 Portionen, Springform ø18cm)

180g	Carnaroli-Reis
30g	Zwiebel
4dl	Gemüsebouillon
1dl	Weisswein
120g	Champignons
100g	rote Peperoni
10	Oliven
1	gute Handvoll glatte Petersilie
2	Eier
40g	Halbhartkäse gerieben
1El	Paniermehl
	Pfeffer
	Olivenöl

Zubereitung

Zwiebel hacken und in Olivenöl leicht andünsten. Reis zugeben und kurz mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen, kurz aufkochen, Bouillon zugeben und 20 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Gegen Ende der Garzeit ab und zu auflockern, damit er nicht anklebt und etwas ausdampft. Auskühlen lassen.

Champignons je nach Grösse halbieren oder vierteln und zu Scheiben schneiden.

Peperoni zu kurzen, schmalen Streifen schneiden. Oliven grob hacken. Petersilie nicht zu fein hacken.

Zuerst die Champignons in Olivenöl heiss anbraten, damit sie leicht Farbe annehmen, Peperoni, Petersilie und Oliven zugeben und ca. 15 Minuten mitdünsten. Etwas auskühlen lassen und zum Reis geben. Eier zugeben und die Masse gut vermischen. Mit Pfeffer und ev. Salz abschmecken.

Ofen auf 200° vorheizen.

Springform mit Olivenöl ausstreichen, die Reismasse einfüllen und glatt streichen. Reibkäse mit dem Paniermehl vermischen und auf dem Reiskuchen verteilen. Mit wenig Olivenöl beträufeln.

In der Mitte des Ofen ca. 25 Minuten backen.









