

## Risotto Mista

### Zutaten:

400 g Risottoreis  
50 g grüne Oliven (ohne Stein)  
1 Zwiebel  
3 Knoblauchzehen  
1 Stange Porree  
1 Fenchelknolle  
1 rote Paprika  
1 Möhre  
2 hart gekochte Eier  
350 g Hackfleisch  
1 l Gemüsebrühe  
150 ml Weißwein  
50 g geriebener Käse  
Salz, Pfeffer, Olivenöl



### Zubereitung:

- Fenchel, Porree und Paprika in kleine Stücke schneiden.
- Möhre fein raspeln.
- Hackfleisch in Öl krümelig braten.
- Mit etwas Brühe ablöschen.
- Das kleine Gemüse ein paar Minuten mitdünsten.
- Knoblauch und Zwiebel fein hacken.
- Beides in einem Topf mit 4 EL Öl glasig dünsten.
- Den Reis dazugeben und gut im Bratfett wenden.
- Ein Viertel der heißen Brühe zugießen.
- Bei kleiner Hitze garen, bis die Flüssigkeit vom Reis aufgesogen ist.
- Dabei immer wieder umrühren.

- Ein weiteres Viertel der Brühe zugießen.
- Das Fleisch - Gemüse ins Risotto geben.
- Rühren nicht vergessen.
- Nach und nach Weißwein und restliche Brühe zugeben.
- Immer wieder umrühren und die Flüssigkeit einkochen lassen.
- Oliven halbieren und Eier klein würfeln.
- Wenn die Risotto - Flüssigkeit fast verkocht ist, Oliven und Eier unterrühren.
- Risotto salzen und pfeffern.
- Vor dem Servieren den Käse unterrühren.

*Das große Geheimnis der Risottozubereitung ist das ständige Umrühren, damit nichts anbrennt und die Feuchtigkeit besser verkochen kann.*