



R e z e p t

Auflauf mit Risotto-Reis

Zutaten für eine runde Springform von 26 cm Durchmesser

- 300 g Risotto-Reis (zB Arborio, Sant'Andrea)
- 2 Zwiebeln
- 800 ml Brühe (Huhn oder Gemüse)
- 150 g geriebener Bio-Mozzarella (aus dem Beutel)
- 50 g geriebener Parmesan
- 50 g Butter
- 100 g Pancetta
- 4 Eier
- Pfeffer, Salz, Muskat, Olivenöl

Zubereitung

- Die Zwiebeln fein hacken und in etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze glasig dünsten, dabei salzen.
- Den Reis einrühren, kurz mitdünsten. Mit der Brühe aufgießen, zum Kochen bringen und mit Salz abschmecken. 10 Minuten mit geschlossenem Deckel köcheln, dann die Hitze abschalten und den Reis noch weitere 15 Minuten quellen lassen.
- In eine große Schüssel umfüllen und kurz ausdampfen lassen, dann beide Käsesorten und die Butter sorgfältig unterziehen.
- Den Backofen auf 200 Grad vorheizen, die Springform mit Butter einfetten und mit Semmelbröseln bestreuen.
- Pancetta sehr fein in Streifen schneiden, ebenfalls unter die Masse heben und dann ein Ei nach dem anderen einarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
- Reismasse in die Form umfüllen, glattstreichen und in etwa 1 Stunde goldbraun backen. Hitze eventuell schon nach 30 Minuten auf 180 Grad herunterschalten, wenn der Auflauf zu schnell bräunt.