

Gratin al Vialone

Für 4 Personen

		Vor- und zubereiten ca. 30 Min. Gratinieren ca. 10 Min. für eine weite ofenfeste Form von ca. 2 Litern, gefettet
1 Esslöffel	Butter oder Margerine	in einer Pfanne warm werden lassen
1 kleine	Zwiebel, fein gehackt	
1 Esslöffel	Curry	andämpfen
200 g	Risottoreis	unter Rühren dünsten, bis er glasig ist
2,5 dl	Weisswein	dazugiessen, vollständig einkochen
ca. 6 dl	Gemüsebouillon, heiss	unter häufigem Rühren nach und nach dazugiessen, so dass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Köcheln bis der Reis cremig und al dente ist (ca. 15 – 20 Min.). Pfanne von der Platte nehmen
180 g	saurer Halbrahm	
5 Esslöffel	geriebener Parmesan	darunter rühren
1 Dose	Artischockenböden (ca. 390 g), abgetropft, in ca. 1 cm grossen Würfeln	sorgfältig darunter mischen
200 g	gekochte Crevetten (ca. 50 g beiseite gestellt)	sorgfältig darunter mischen
nach Bedarf	Salz und Pfeffer aus der Mühle	würzen, in die vorbereitete Form füllen
	beiseite gestellte Crevetten	garnieren
3 Esslöffel	geriebener Parmesan	
25 g	Butter- oder Margarineflöckli	auf dem Gratin verteilen
	Gratinieren:	ca. 10 Min. in der Mitte des auf 250 Grad vorgeheizten Ofens

(Quelle: www.bettybossi.ch)