

# Risotto-Pizza



*Ein einfacher Safranrisotto ersetzt bei dieser «Pizza» den Teig. Deswegen schmeckt «Pizza» aber nicht weniger gut.*

## Zutaten

Für 3–4 Personen

### Risotto:

- 1 Zwiebel klein
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Esslöffel Butter (1)
- 150 g Risottoreis z.B. Carnaroli, Arborio, Vialone
- 1 dl Weisswein
- 1 Briefchen Safran
- ca. 3.5 dl Hühnerbouillon
- 1 Esslöffel Butter (2)
- 2 Esslöffel Parmesan gerieben
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Eigelb

### Belag:

- 100 g Champignons
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 100 g Cherrytomaten
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 200 g Dosentomaten gehackt
- 1 Teelöffel Oregano getrocknet
- 150 g Mozzarella
- 1 Handvoll Rucola

Für den Risotto Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.

In einer Pfanne die erste Portion Butter (1) erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Dann den Reis beifügen und kurz mitdünsten. Mit dem Weisswein ablöschen und diesen unter Rühren verkochen lassen. Den Safran sowie die Bouillon beifügen. Unter häufigem Rühren vom Reis aufnehmen lassen.

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen (Umluft nicht empfehlenswert).

Wenn der Risotto noch gut bissfest ist – die Flüssigkeit sollte fast vollständig eingekocht sein –, die zweite Portion Butter (2) sowie den Parmesan untermischen. Wenn nötig mit Salz und Pfeffer abschmecken. In eine Schüssel geben und 5 Minuten abkühlen lassen. Dann das Eigelb untermischen.

Während der Risotto gart, die Champignons in Scheiben schneiden. In einer Bratpfanne das Olivenöl kräftig erhitzen und die Pilze darin scharf anbraten, damit allfälliger Saft sofort verdampft. Auf einen Teller geben.

Die Cherrytomaten halbieren und die Schnittflächen mit Salz und Pfeffer würzen. Die Dosentomaten mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Den Mozzarella in Scheiben schneiden und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Ein Ofenblech mit Backpapier belegen und einen Springformenrand (ohne Boden) von 26 cm Durchmesser daraufsetzen. Den Risotto darin rund austreichen. Den Formenrand

entfernen. Den Risotto zuerst mit den Dosentomaten, dann mit dem Mozzarella und schliesslich mit den Pilzen und Cherrytomaten belegen.

Die Risotto-Pizza sofort im 220 Grad heissen Ofen auf der untersten Rille etwa 20 Minuten backen.

Inzwischen den Rucola kurz kalt spülen und auf Küchenpapier trocken tupfen.

Die Risotto-Pizza aus dem Ofen nehmen, mit Hilfe des Backpapiers auf eine Platte gleiten lassen und mit dem Rucola belegen. Sofort servieren.

*Der Reis wird etwas weniger feucht zubereitet, als man dies normalerweise tut, da er anschliessend mit einem saftigen Belag gebacken wird. Auch Risottoreste eignen sich gut für dieses Gericht. Belegen kann man diese originelle Pizza nach Herzenslust.*