

Reisauflauf mit Schinken und Zucchini an Gorgonzolacreme



Zutaten

4 dl Gemüsebouillon
250 g Langkornreis, Parboiled
2 Zucchini, mittelgross
200 g Schinken, in Scheiben geschnitten
3 Frühlingszwiebeln
1 Bund Petersilie, glattblättrig
1 Esslöffel Butter
Salz, Pfeffer, aus der Mühle
3 Eier
150 g Mascarpone-Gorgonzola
1 dl Halbrahm
150 g Joghurt, griechisch

Zubereitung

Für 4 Personen

1 Die Bouillon aufkochen. Den Reis hineingeben und auf kleinem Feuer während etwa 12 Minuten ausquellen lassen; er soll noch gut bissfest sein, da er später beim Überbacken noch nachgart. In eine grosse Schüssel geben.

2 Inzwischen die Enden der Zucchini entfernen. Die Früchte ungeschält der Länge nach in gut 1/2 cm dicke Scheiben, dann diese in Streifen und anschliessend in kleine Würfelchen schneiden. Die Schinkenscheiben in kleine Vierecke schneiden. Die Frühlingszwiebeln mitsamt schönem Grün hacken. Die Petersilie ebenfalls hacken.

3 In einer beschichteten Bratpfanne die Butter erhitzen. Die Frühlingszwiebeln glasig dünsten. Dann die Hitze höher stellen, die Zucchini beifügen, mit Salz und Pfeffer würzen und etwa 3 Minuten kräftig anbraten. Zuletzt den Schinken beifügen. Alles zum Reis geben und sorgfältig mischen. In eine ausgebutterte Gratinform geben.

4 Die Eier, den Mascarpone-Gorgonzola und den Halbrahm in ein hohes Gefäss geben und mit dem Stabmixer pürieren. Dann mit einem Spachtel den Joghurt und die Petersilie untermischen und den Guss mit Salz sowie Pfeffer würzen. Über den Reis geben.

5 Den Reisauflauf im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille 25–30 Minuten überbacken. Heiss servieren.

Als Beilage passt ein Blattsalat.

(Quelle: wildeisen.ch)