

Pastasotto mit Marroni



Zutaten

FÜR 4 PERSONEN

150 g tiefgekühlte Marroni, aufgetaut
1 Bund Frühlingszwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Esslöffel Olivenöl
250 g Risoni
1 dl Noilly Prat
7.5 dl Gemüsebouillon
50 g in Öl eingelegte Dörrtomaten
250 g Champignons
1 Esslöffel Butter
50 g geriebener Bergkäse
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Die Marroni mittelgrob hacken. Die Frühlingszwiebeln rüsten, das Weiss feins hacken, das Grün in feine Ringe schneiden und beiseitelegen. Die Knoblauchzehe schälen und hacken.

In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen. Das Weiss der Frühlingszwiebeln sowie den Knoblauch darin glasig dünsten. Die Risoni beifügen, dann den Noilly Prat und $\frac{1}{2}$ der Bouillon dazugießen. Alles aufkochen und unter gelegentlichem Umrühren auf kleiner Stufe 5 Minuten kochen lassen.

Inzwischen die Dörrtomaten trockentupfen, in feine Streifen und diese in Würfel schneiden. Die Champignons rüsten und vierteln oder in dicke Scheiben schneiden.

Die Marroni sowie einen Teil der restlichen Bouillon zu den Risoni geben und das Pastasotto weitere 5–8 Minuten nicht zu weichkochen.

Gleichzeitig eine Bratpfanne leer kräftig erhitzen. Die Pilze und die Butter beifügen und kurz anbraten. Am Schluss die Dörrtomaten sowie das beiseitegelegte Zwiebelgrün beifügen und die Pilze mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Käse unter das Pastasotto rühren, wenn nötig die restliche Bouillon beifügen und alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Zum Servieren das Pastasotto in einer grossen Schüssel oder auf vorgewärmten Tellern anrichten und die Pilze darüber verteilen.