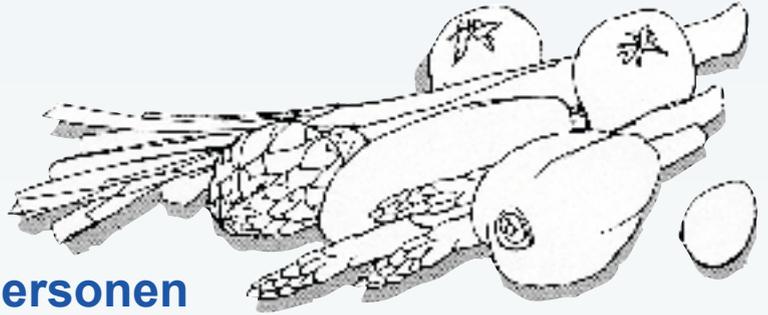


Peperoni Risotto für 2 Personen



Zubereitung:

**2 Peperoni halbieren und entkernen.
Im Backofen bei 220 Grad ca 15 Minuten rösten.
Die Haut der Peperoni abziehen.
Klein würfeln und in einem Mixbecher mit
2 Knoblauchzehen,
1/2 Bund Peterlie
Evt 1-2 Chili
pürieren.**

**1 große Zwiebel andünsten.
1 Tasse Risotto (z.B. Carnaroli) dazugeben.
Glasig dünsten.
Mit 2 dl Weißwein ablöschen.
Flüssigkeit einkochen lassen.
6 dl heiße Gemüsebouillon nach und nach beigegeben.
Bei kleiner Hitze unter Rühren zu einem sämigen Risotto kochen (ca. 20 Minuten).**

**Peperonimasse unterrühren.
100 Gramm geriebener Pecorino-Käse (Schafkäse) oder anderer Käse unterheben.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Mit Peperonistreifen und Peterlie dekorieren.**

Guten Appetit

