Risone Risotto

Zutaten:
Nudelteig aus ca. 300 gr. Semola mit Matrize Risone oder Riso zu kleinen Nudeln verarbeitet
1 große Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 Paprikaschoten rot
2 Karotten
1/2 Zucchini
Ol bzw. Butter zum Anbraten
Etwas Safran
Salz/Pfeffer/Raselhanout
Parmesan nach Belieben

Frische Kräuter
Ca. 1,5 Liter Brühe, ich hatte selbst gemachtes Brühpulver

Zubereitung:
Zuerst habe ich die Nudeln zubereitet. Das geht im Pastamaker oder auch in der Kenwood Pastafresca. Dann muss man sich für eine Matrize entscheiden, ich hab mich für die etwas größeren Risone von Pastidea entschieden. Aber mit den kleineren Riso wäre es genauso gegangen.

Nun das Gemüse zurechtstellen.
Ich habe einfach das genommen, was ich gerade zuhause hatte.
Nur den Knoblauch hatte ich zerkleinert, den Rest nur gewaschen und geputzt bereitgestellt.

Zwiebeln, Paprika, Karotten, Zucchini, alles wurde mit Hilfe vom Würfler gewürfelt.

Nun habe ich etwas Butter in den Kessel gegeben, Temperatur 140 Grad. Und das ganze gewürfelte Gemüse und ein paar Zweige frische Kräuter bei Rührintervall 3 mit dem Kochrührelement angedünstet (ca. 4-5 Minuten).

Zwischendurch habe ich einen großen Topf mit Brühe gekocht. Ich verwendete mein selbstgemachtes Brühpulver, dass ich mir immer aus dem Trester vom Slowjuicer herstelle.

Nun habe ich die ungekochten Risoni zusammen mit einem Schöpflöffel Brühe und ein paar Safranfäden in den Kessel gegeben. Rührintervall habe ich jetzt auf Stufe 2 gesetzt und immer wenn die Flüssigkeit knapp wurde einen neuen Schöpflöffel Brühe zugegeben.

Immer wieder mal probieren, nach 3 oder 4 Minuten wurden die Nudeln langsam bissfest. Dann Parmesan nach Belieben zugeben und mit Salz/Pfeffer würzen. Mir fehlte noch etwas Geschmack und ich habe etwas Raselhanout zugegeben.

Zum Anrichten ggf. Servierringe nehmen und nochmals mit geriebenen Parmesan und frischen Kräutern bestreuen.
Guten Appetit!