

# Peperoni-Chili Risotto



## Rezept

1. Chilischote & Peperoni **6 Sekunden / Stufe 7** zerkleinern.
2. Zwiebel zugeben und **3 Sekunden / Stufe 5** hacken.
3. Mit dem Spatel nach unten schieben, Olivenöl zugeben und **2 Minuten / 100° / Stufe 1** dünsten.
4. Risotto-Reis und Weisswein zugeben und **1 Minute / 100° / Linkslauf / Stufe 1** erwärmen.
5. Wasser und Bouillon hinzufügen, einmal mit dem Spatel dem Mixtopfand entlangfahren und (je nach Reissorte-am besten schauen was auf der Packung steht) **17 Minuten / 100° / Linkslauf / Stufe 1 / ohne Messbecher-Deckelchen** kochen. (Dabei evtl. das Garkörbchen als Spritzschutz aufsetzen)
6. Risotto in eine Schüssel umfüllen und mit Butter, Safran, geriebenem Parmesan und Mascarpone abschmecken.

## Tipp

1. Falls der Risotto zu flüssig ist, kann man am Schluss die Garflüssigkeit mit Hilfe eines Siebs ableeren. Tendenziell lieber etwas mehr Flüssigkeit zugeben, da man diese (wie oben erwähnt) am Schluss immer noch ableeren kann.

## Zutaten

- 1 Chilischote entkernt, in Stücken
- 1 rote oder gelbe Peperoni, geviertelt, entkernt
- 1 Zwiebel, geschält, halbiert
- 1 EL Olivenöl
- 100 g Weisswein
- 320 g Carnaroli-Risottoreis
- 960 g Wasser
- 1 EL Bouillon
- 1 EL Butter
- 1 Briefchen Safran
- 1 EL Mascarpone
- Parmesan gerieben (Menge je nach Geschmack)