

MITTELMEERRAUM:

Gemüse-Risotto mit Cabanossi
 (4 Portionen)

Zeitbedarf: 90 Min.

Die Cabanos (Cabanossi ist eigentlich der Plural) gehört zu den Hartwürsten, die ohne Kühlung aufbewahrt werden können. Bestandteile sind Rind- und Schweinefleisch sowie Speckstücke. Sie hat oft eine rötliche Färbung (Paprika-Gewürz) und einen kräftigen bis scharfen Geschmack (Salz, Pfeffer, Knoblauch). Ihr Ursprung liegt im Dunklen. Wir finden sie in der Hauptsache in Süd- und Osteuropa.

3 EL Öl	in einem Topf erhitzen.
1 mittlere Zwiebel	würfeln und in dem Öl andünsten.
250 g Arborio-Reis	zugeben und den Reis glasig dünsten.
1 TL Curry	überstreuen und kurz mit anschwitzen.
1 Glas trockener Weißwein (ca. 150 ml)	zugeben und fleißig rühren. Wenn der Wein aufgenommen ist,
500 ml Gemüsebrühe	portionsweise unter ständigem Rühren zugeben.
1 Dose Tomatenstücke 200 g TK-Erbesen	zugeben. (Andere Gemüsesorten sind natürlich auch denkbar; wegen der Farbgebung ist ein grünes Gemüse zu bevorzugen.)
250 g Cabanossi (z.B. die kleinen Würstchen von Aldi)	in Scheiben schneiden und zum Risotto geben. Alles noch einige Minuten köcheln lassen, bis die Erbsen gar sind. Wenn nötig noch etwas Wasser zufügen. Mit Salz, Pfeffer, Curry und Tomatenmark abschmecken.

© DF

Kalkulation:

250 g Arborio-Reis	1,10 €
1 Dose Tomatenstücke	0,45 €
200 g TK-Erbesen	0,40 €
250 g Cabanossi	2,00 €
Sonstiges	1,00 €
Summe:	4,95 €
pro Person:	1,24 €