

RISI E BISI

Gedünsteter Reis mit Erbsen

<u>Zutaten:</u>	180 g	Vialone Reis
	20 g	Olivenöl
	1/2	Zwiebel, superfein gehackt
	2 - 3	Knoblauch, gepresst
	4 dl	Hühnerbouillon
	100 g	tiefgekühlte Erbsen
	100 g	Peperoni, grün, gelb, rot, in kleine Würfeli (Brunoise)
	50 g	Schinken, in Würfeli
		Salz
		Pfeffer aus der Mühle
<u>Zum Verfeinern:</u>	1	Tasse frisch geriebener Parmesan (Parmigiano Reggiano)
	20 g	Kochbutter

Zubereitung:

Die Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl leicht dünsten. Reis beifügen und glasig werden lassen. Mit heisser Hühnerbouillon auffüllen. Die Erbsen und Peperoni beifügen und ca. 20 Minuten auf kleinem Feuer kochen. 5 Minuten vor der Kochzeit die Schinkenwürfeli dazugeben. Am Schluss mit Käse und Butter binden. In Timbale-Formen einfüllen und stürzen.