



Risotto mit Calamari

Zutaten f. 4 Personen:

500 g Calamarituben
1 Knoblauchzehe
150 g Staudensellerie mit Grün
100 g Möhren
1-2 rote Pfefferschoten od. etwas Peperoncino
50 schwarze Oliven
1 Ds. 400 g geschälte Tomaten
80 g Olivenöl
350 g Risottoreis
150 ml Weißwein
0,8 l Kalbsfond
Salz, Pfeffer
Einige Spritzer Zitronensaft
50 g Parmesan frisch gerieben

Zubereitung:

Calamari waschen, abtropfen und in Ringe schneiden. Knoblauch fein hacken, Sellerie entfädeln und mit den geschälten Möhren fein würfeln. Pfefferschoten halbieren, entkernen und extra fein würfeln. Oliven in Spalten schneiden, Tomaten abtropfen lassen und ebenfalls klein schneiden.

1 EL Öl in der Pfanne stark erhitzen, Calamari unter Wenden ca. 5 Min. anbraten, dann aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Restliches Öl erhitzen, das Gemüse darin andünsten, dann den Reis zugeben. Mit Wein ablöschen und einkochen. Nach und nach den Fonds dazugeben und bei mittlerer Hitze ohne Deckel in ca. 20-25 Min. garen.

5 Min. vor Ende der Garzeiten die Tomaten, Calamari, Oliven und Selleriegrün zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft würzen, Mit Parmesan bestreut servieren.