



ALL'OPERA IN TRENINO DAL 1870

GERSTENRISOTTO MIT KASTANIEN



ZUTATEN

Für 2 Feinschmecker

200 g Bauerngerste
200 g frische Kastanien
3 Tomaten
1/2 Zwiebel
400 ml Wasser
Chili
Thymian
1 Lorbeerblatt
Olivenöl
Salz
Petersilie

ZUBEREITUNG

Die Kastanien 2 Stunden lang in Wasser quellen lassen; dann abtropfen. Alle Kastanien auf einer Seite mit einem scharfen Messer einschneiden und auf ein Blech geben. Das Blech in den auf 250 C° vorgeheizten Ofen geben und 30 Minuten lang braten. Das Blech herausnehmen und die Kastanien mit einem nassen Tuch bedecken und schälen.

Zwiebel fein hacken und in Olivenöl in einem Schnellkochtopf anrösten. Thymian, Chili und das Lorbeerblatt dazugeben. Die Tomaten grob schneiden und dazugeben. Nach 2-3 Minuten die Gerste, das Wasser und die Kastanien hinzufügen.

Den Deckel schließen und das Ganze auf Stufe zwei 10 Minuten lang kochen. Den Topf von der heißen Platte entfernen und ausdampfen lassen.

Deckel öffnen, Salz hinzufügen und mit Petersilie servieren.