



Risoni - Nudeln - Risotto mit Chorizo / Cabanossi

- **Portionen:** 3
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '3', 'yield' : '' });
```

Ausgefallener spanischer Risotto, herzhaft, unkompliziert, für jeden Tag

Zutaten

- 140 g Risoni - Nudeln (Kritharaki)
- 200 g Chorizo oder Cabanossi in 1 cm dicken Würfeln
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 rote Paprikaschote, entkernt in 2 cm großen Stücken
- 1 gelbe Paprikaschote, entkernt in 2 cm großen Stücken
- 1/2 Bund glatte Petersilie, gehackt
- 2 El Olivenöl
- 500 ml heiße Geflügelbrühe
- 3 Tl Zitronensaft
- 3 El geraspelter Manchego oder Parmesan
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

In einem ausreichend großen Topf in Olivenöl die Chorizo Würfel anbraten, Farbe nehmen lassen, zunächst mit einer Schaumkelle heraus nehmen.

Schritt3

In den Ansatz die Zwiebeln -, den Knoblauch - und die Paprikawürfel geben, ca. 5 min. mit den Risoni - Nudel schwitzen lassen.

Schritt4

Mit der Geflügelbrühe aufgießen, bei kleiner Hitze 15 min. abgedeckt köcheln lassen. Gelegentlich umrühren., ev. noch etwas Gemüsebrühe nach gießen.

Schritt5

Chorizo und Petersilie unterheben, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

Schritt6

Mit Manchego oder Parmesan bestreut servieren.

Rezeptart: Fleischgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/risoni-nudeln-risotto-mit-chorizo-cabanossi/>