

Risotto mit Bohnenpüree

Zutaten für 4 Personen:

250 g weiße Bohnen (am Vortag eingeweicht)

1 l Gemüsefond

1 mittelgroße Zwiebel

1 Knoblauchzehe

150 g Tomatenpüree

250 g Risottoreis

50 g Parmesan

frische Kräuter, hier: Bohnenkraut (wichtig!), Basilikum, Rosmarin, Thymian, Oregano, Salbei.

1 guter Schuss **Weißwein** zum Aufgießen, **Butter und Öl, Lardo** zum Servieren



Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch fein hacken.

Die davor eingeweichten Bohnen ca. eine Stunde lang weich kochen und in einem Sieb abgießen, etwas Kochwasser aufheben.

Die Hälfte der Zwiebel in etwas Öl anschwitzen, dann den Knoblauch dazugeben, kurz mitdünsten und die abgetropften Bohnen hinzufügen. Mit Tomatenpüree und einem Schöpfer Bohnenkochwasser aufgießen. Salzen und pfeffern und ca. 15-20 Minuten köcheln lassen.

In der "flotten Lotte" fein passieren. (am besten zunächst mit einer gröberen, dann einer feineren Scheibe)

Für den Risotto die Butter zerlassen, die restlichen Zwiebel anschwitzen.

Den Reis hinzufügen und ebenfalls kurz im Fett mitrösten, dann mit etwas Weißwein ablöschen. Mit ein wenig heißem Gemüsefond aufgießen und immer wieder rühren und aufgießen, bis der Reis bissfest ist.

In der Zwischenzeit die Kräuter (hier: Basilikum, Bohnenkraut, Thymian, Oregano und Salbei) fein hacken. Den Parmesan reiben. Den geriebenen Parmesan, etwas Butter und die Kräuter unterrühren.

Mit dem Bohnenpüree und einigen hauchdünnen Scheiben Lardo servieren.