

# Risotto mit gebratenem jungen Kopfsalat und Parmesan-Ei

**Für 2 Personen**

**Für das Risotto:**

1 Zwiebel	ca.300 ml Gemüsebrühe	2 EL Olivenöl
100 g Risottoreis	1 Knoblauchzehe	Salz
20 ml Weißwein	1 junger Kopfsalat	50 g Parmesan
3 EL Butter		

**Für das Parmesan-Ei:**

50 g Parmesan	2 Eier	1 TL Olivenöl
---------------	--------	---------------

1. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen.
2. In einem Topf Olivenöl erhitzen und die Zwiebel anschwitzen. Den Reis dazugeben und kurz mit anschwitzen bis er glänzt. Knoblauch schälen und andrücken. Salz und Knoblauchzehe zum Reis dazugeben. Mit Weißwein ablöschen. Etwas warme Brühe angießen bis der Reis gerade bedeckt ist. Den Reis unter stetigem Rühren köcheln, dabei immer wieder Brühe nachgießen. Nach ca.15 Minuten ist der Reis gar.
3. In der Zwischenzeit Kopfsalat putzen, dann die äußeren Blätter abnehmen, waschen, trocken schleudern und in Streifen schneiden. Die Salatherzen zurecht schneiden, waschen und trocken schleudern. Parmesan reiben
4. Wenn der Reis gar ist, die Knoblauchzehe herausnehmen und die Salatstreifen untermischen. Den Reis mit 2 EL Butter und geriebenem Parmesan abschmecken.
5. Für das Parmesanei den Parmesan reiben. Eier trennen. Eiweiß mit Parmesan verquirlen.
6. Je Ei eine Tasse mit hitzestabiler Frischhaltefolie auskleiden und mit Olivenöl auspinseln. Etwas Parmesan-Eiweiß hineingeben, das Eigelb daraufgeben, dann die Folie wie ein Säckchen oben zusammen drücken und verknoten. Die Säckchen in einen Topf mit siedendem Wasser geben und so das Ei ca. 4 Minuten pochieren.
7. Für den gebratenen Kopfsalat in einer Pfanne 1 EL Butter erhitzen, die Kopfsalatherzen darin anbraten, mit Salz abschmecken.
8. Das Risotto mit dem gebratenen Kopfsalat auf Tellern anrichten. Die pochierten Eier vorsichtig aus der Folie packen und obenauf geben.

Jacqueline Amirfallah am 30. März 2016