



Bärlauch-Dinkel-Risotto mit Rucola und gebratenem Ei

Zutaten: für 4 Personen

400 g Dinkelreis
1 große Zwiebel, gehackt
1 große Karotte, gewürfelt
750 ml Gemüfefond
50 g Bärlauch
2 EL Zitronensaft
Olivenöl
40 g gehobelter Hartkäse gerieben
4 Eier
Rucola

TIPP

Als Beilage passt ein mild gewürzter Tomatensalat, Gurkensalat oder ein gemischter Blattsalat perfekt.

Zubereitung:

Zwiebel fein hacken, Karotte würfeln und beides gemeinsam in Öl anrösten. Anschließend mit Fond auffüllen und den Dinkelreis darin köcheln lassen. Gegebenenfalls etwas Wasser nachfüllen und mit Salz abschmecken. Bärlauch klein hacken und $\frac{3}{4}$ davon mit 2 EL Zitronensaft und etwas Olivenöl pürieren (wenn nötig, etwas Gemüfefond hinzugeben). Die Bärlauchmasse, den restlichen gehackten Bärlauch und den gehobelten Hartkäse unter das Risotto mischen.

Die Eier in einer Pfanne zu Spiegeleiern braten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Risotto mit Rucola und Spiegelei garniert servieren.