

Dieses Pasta-Gericht ist nicht wirklich Pasta und nicht wirklich Reis, nicht wirklich italienisch, und nicht wirklich spanisch. Ich habe es zum ersten Mal in einer ähnlichen Form bei Hildegard, unserer Freundin in Südfrankreich, gegessen. Es ist inspirierend, lädt ein, neue Kombinationen zu probieren und schmeckt immer köstlich.

Risini con peperoni «Nudelreis» mit Peperoni

Die Risini lassen sich gut vorbereiten. Das geschieht dann in vier Schritten:

- 1. Schritt: einige Fäden Safran** in wenig heissem Wasser einweichen.
- 2. Schritt: 1l Brühe herstellen** Die einfachste Art: in 1l Wasser zwei Brühwürfel, Fleisch, Huhn oder Gemüse nach Wahl auflösen.
- 3. Schritt: 600 g rote und gelbe Peperoni** putzen, in Stückchen von 1,5 cm schneiden und in
6 EL Olivenöl dünsten. Dann mit
1 Zehe Knoblauch die Sie durchgedrückt haben, würzen.
Salz, Pfeffer und Peperoncino und den Safran mit dem Wasser dazugeben, zur Seite stellen.
- 4. Schritt: 360–400 g Risini** zu den Peperoni geben und erhitzen. Immer wieder rühren und dabei Brühe nachgiessen – genau wie bei einem Risotto. Nach ca. 6 Minuten die Pfanne vom Feuer nehmen, aber nicht zudecken. Jetzt ist die Pasta halbgar und wartet bis zur Fertigstellung.

Fertigstellen: Topf wieder aufs Feuer stellen und die Risini mit Brühe unter Rühren weitergaren, abschmecken. Sie dürfen auf keinen Fall trocken werden, deshalb immer wieder Flüssigkeit nachgiessen. Sie sollten eher «suppig» sein – einem Risotto ähnlich.

Mögliche Varianten (die an Paella erinnern!):

- ca. 30–40 g scharfe Paprikawurst** klein würfeln und schon mit den Peperoni mitdünsten, oder
- ca. 300 g Fischfilet** klein würfeln, separat braten und ganz am Schluss unter die Risini ziehen, und/oder
- 600 g Miesmuscheln (Cozze)** putzen, separat in einem weiten Topf mit etwas Olivenöl und Knoblauch sich öffnen lassen, den Muschelsud wie die Brühe zum Kochen der Risini verwenden und am Schluss den Teller mit den Cozze dekorieren.
- 200 g feine grüne Erbsen** als köstliche vegetarische Variante dazugeben!

Podere Riparbella

Agriturismo ecologico

Agricoltura biologica

58024 Massa Marittima, Italia

T +39 0566 91 55 57

www.riparbella.com



KLEINE SPRACHENTWIRRUNG

Alle Paprikaarten – ob mild oder scharf – sind der gleichen Gattung zuzuordnen. Die grosse, als Gemüse verwendete Sorte, wird in Deutschland Paprika, in der Schweiz und im Südtirol in Anlehnung an das Italienische Peperoni genannt. Die kleinen, scharfen Schoten werden in Deutschland als Peperoni oder Chili(schoten) bezeichnet. Die Schweizer verwenden dafür den italienischen Namen: Peperoncini.

NUDELREIS ODER REISNUDELN?

Risini sind kleine Nudeln/Teigwaren in Getreidekorn- bzw. Reisform. Die oft gehörte Bezeichnung «Reisnudeln» ist irreführend, denn sie werden nicht aus Reismehl, sondern aus Hartweizengriess hergestellt.