

## Dinkelrisotto (Farrotto)

Mit dieser Variante des klassischen Rezepts gelingt ein richtig leckeres Gericht. Das Dinkelrisotto (Farrotto) wird mit den begehrten Eierschwammerln zubereitet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Ruhezeit:** 24,0 h

**Gesamtzeit:** 24,8 h



## Zutaten

400 g	Dinkel
2 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
120 g	<a href="#">Eierschwammerln</a>
2 Stk.	<a href="#">Tomaten</a>
200 ml	<a href="#">Tomatensauce</a>
120 ml	Weißwein
300 ml	Gemüsefond (heiß)
1 EL	<a href="#">Butter</a>
1 Prise	<a href="#">Parmesan</a>
1 Schuss	Olivenöl
1 Prise	Meersalz
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Farro (Dinkel) einen Tag zuvor einweichen, um erst dann das **Dinkelrisotto (Farrotto)** zuzubereiten. Wasser am nächsten Tag vorsichtig abgießen.

2. Schalotten in feine Würfe zerschneiden. Olivenöl in eine Pfanne geben und dort erhitzen. Schalotten und eingeweichtes Farro im heiß dampfenden Öl anschwitzen. Daraufhin mit Weißwein ablöschen. Gemüsefond kräftig unterrühren. Tomatensauce hinzugießen und weitere 7 bis 10 Minuten das Farro al dente köcheln. Butter, geriebenen Parmesan und Olivenöl mit dem Farrotto vermengen.
3. Nun die Eierschwammerl gründlich putzen, in feine Scheiben zerschneiden, um diese in Butter anzubraten. Vorab die Tomaten mit heißem Wasser übergießen, um danach mit Leichtigkeit die Schale und Kerne entfernen zu können. Fein würfeln. Angeröstete Eierschwammerl, Tomatenwürfel und frisch geschnittene Petersilie zum Farrotto geben. Meeressalz und Pfeffer aus der Mühle zum Farrotto geben und damit abschmecken.

## **Tipp**

Alternativ zu den Eierschwammerln lassen sich Zucchini oder Paprika als Gemüse zum Dinkelrisotto (Farrotto) anrichten.