

Eine-Welt-Verkauf
am 7. Aug. und 4. Sep.
von 14 bis 17 Uhr im
Rathausfoyer Ludwigsstadt

Eine-Welt-Team
der Kirchengemeinde
Lauenstein Secundo



Risibisi mit grünem Spargel und mariniertem Jungmöhrensalat

Zutaten für den Reis (4 Pers):

300 g	GEPA Hom Mali Reis	2	Zwiebeln
4 EL	Olivenöl	700 ml	Gemüsebrühe
200 g	Junge ausgeschälte Erbsen	400 g	grüner Spargel
150 g	Parmesan	1 Bd	Petersilie
2 EL	Butter plus Butter zum Ausfetten der Form		
2	Zweige Dill, etwas Salz, Pfeffer und Zucker		

Zutaten für den Salat

400 g	Bundmöhren (ohne Grün)	5 EL	Olivenöl
100 ml	Gemüsebrühe	50 ml	GEPA Orangensaft
	kleine Prise Chili, Salz, Pfeffer, Muskat, Zitronensaft		

Zubereitung:

- * Möhren gut waschen, evtl dünn schälen und in grobe Stifte schneiden. Die Hälfte von dem Olivenöl erhitzen, die Möhren darin bei mittlerer Hitze anbraten mit Salz, Pfeffer und der Prise Chili würzen, mit dem Orangensaft und der Gemüsebrühe ablöschen, aufkochen und die Möhren bissfest garen. Mit Muskat, dem restlichen Olivenöl und Zitronensaft abschmecken. Den Salat über Nacht ziehen lassen. Am nächsten Tag nochmal abschmecken.
- * Petersilie und Dill waschen, trocknen und die Blätter hacken. Den Parmesan reiben. Für das Risibisi die Zwiebeln schälen und würfeln. Olivenöl und Butter erhitzen, die Zwiebeln darin glasig dünsten. Den Reis zufügen und glasig dünsten, mit Gemüsebrühe auffüllen, evtl. salzen, aufkochen und im Backofen bei 180°C ca. 20-25 min garen. Den Spargel am unteren Ende schälen, mit etwas Olivenöl in der Pfanne bissfest garen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Erbsen in Salzwasser blanchieren. Den fertigen Reis etwas auflockern, Erbsen, Petersilie, Dill und die Hälfte des Käses unterheben.
- * Das Risibisi mit Spargel, restlichem Parmesan und Salat servieren.