

## Risotto mit Ingwer und Auberginen

### Zutaten für 4 Portionen:

40 g Ingwer – 2 Knoblauchzehen – 1 Zwiebel – 2 Auberginen – 1 Zitrone – 850 ml Gemüsebrühe – 3 EL Olivenöl – 200 g Risottoreis – 60 g Ziegenfrischkäse – Salz – Pfeffer

### Zubereitung:

- Ingwer, Knoblauch und Zwiebel schälen und sehr fein hacken
- Auberginen in Würfel schneiden. Die Zitrone abreiben und den Saft auspressen
- Die Gemüsebrühe vorbereiten und bereitstellen
- Öl in einem Topf erhitzen. Ingwer, Zwiebel, Auberginenwürfel und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze einige Minuten anbraten. Reis zugeben und noch 1 Minute weiter braten
- Mit etwas Gemüsebrühe ablöschen und unter Rühren aufkochen lassen. Wenn die Brühe aufgesaugt ist, wieder etwas nachgießen bis die gesamte Gemüsebrühe verbraucht ist. Den Topf vom Herd nehmen
- Abgeriebene Zitronenschale, Zitronensaft und Ziegenkäse unter das Risotto heben und kurz ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken

Wir wünschen guten Appetit!

