

# Pouletspiessli mit Pfefferminz-Risotto



## Zutaten

für 2 Personen

### Pouletspiessli:

250 g Pouletbrüstchen, in 3 cm

grosse Würfel geschnitten

6 Knoblauchzehen, halbiert, blanchiert

9 Pfefferminzblättchen

½ EL Rapsöl

½ TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

### Pfefferminz-Risotto:

½ Schalotte, fein gehackt

½ Knoblauchzehe, gepresst

Butter zum Dämpfen

½ rote Peperoncini, halbiert, entkernt, klein gewürfelt

150 g Risottoreis, z.B. Carnaroli

1 dl Weisswein oder Gemüsebouillon

3 - 4 dl Gemüsebouillon, heiss

½ dl Rahm

¼ Zitrone, abgeriebene Schale

1½ EL fein gehackte Pfefferminze

Pfeffer aus der Mühle

Pfefferminze zum Garnieren

## Und so wird's gemacht

### Spiessli:

Pouletwürfel mit Knoblauchzehen und Pfefferminze abwechslungsweise auf Spiesse stecken, rundum mit Öl bestreichen. Spiessli rundum 6-8 Minuten braten, würzen.

### Risotto:

Schalotte und Knoblauch in der Butter andämpfen. Peperoncini beifügen, Reis mitdünsten, bis er glasig ist. Mit Wein oder Bouillon ablöschen, Flüssigkeit unter Rühren einkochen. Nach und nach heisse Bouillon dazu giessen, häufig rühren und köcheln, bis der Reis «al dente» ist.

Risotto mit Rahm verfeinern. Zitronenschale und Pfefferminze darunter rühren, würzen. Risotto auf vorgewärmte Teller geben, mit den Spiessli servieren, garnieren.