

FETACIGARRE MIT QUINOARISOTTO UND BOHNENKRAUTJUS

Ein Rezept von Andy Zaugg für vier Personen



ZUTATEN

| | | |
|-----|-------|---------------------|
| 2 | Stk. | Feta |
| 2 | Blatt | Frühlingsrollenteig |
| 20 | g | Rosmarin gehackt |
| 1 | Stk. | Ei |
| | | |
| 400 | g | Bohnen frisch |
| 40 | g | Bohnenkraut |
| 10 | g | Olivenöl |
| 1 | | Salz |
| 1 | | Cayennepfeffer |
| | | |
| 0.5 | dl | Olivenöl |
| 200 | g | Quinoa |
| 40 | g | Schalotten gehackt |
| 1 | dl | Weisswein, Arneis |
| 5 | dl | Hühnerbouillon |
| 40 | g | Mascarpone |
| 40 | g | Butter |
| 20 | g | Parmesan gerieben |
| 0,5 | dl | Olivenöl |
| 1 | Prise | Salz |
| 1 | Prise | Pfeffer |



ZUBEREITUNG:

- Den Feta in zwei Hälften schneiden und mit Rosmarin marinieren.
 - Den Frühlingsrollenteig auch halbieren und mit dem verquirlten Ei bestreichen.
 - Den Feta in Frühlingsrollenteig wickeln.
 - In Olivenöl goldgelb heraus braten und unter der Wärme stehen lassen.
-
- Bohnen durch die Saftpresse lassen und abschäumen.
 - Mit dem Bohnenkraut auf die Hälfte einreduzieren und durch ein Sieb passieren.
 - Mit Olivenöl aufmontieren und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.
-
- Das Olivenöl in der Sauteuse erhitzen.
 - Den Quinoa und die gehackten Schalotten begeben und glasig dünsten.
 - Anschliessend mit dem Weisswein ablöschen.
 - Das Hühnerbouillon dazugeben und ca. 20 Minuten, unter ständigem Rühren, kochen.
 - Mit dem Mascarpone, der Butter, dem Parmesan und dem Olivenöl abrühren.
 - Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
 - Den Risotto fertigstellen und kurz stehen lassen.

ANRICHTEN:

- Fetacigarre auf dem Quinoarisotto anrichten.
- Den Bohnenkrautjus um den Risotto giessen.

Mit gastronomischen Spitzengrüssen

Andy Zaugg