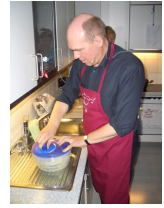




Risotto

a la Aßmann



1. **Risotto a la Aßmann**, Superintendent des ev.-luth. Kirchenkreises Hildesheim-Sarstedt

,5 l	Hühnerbrühe
1	Zwiebel, mittelgroß
1 Zehe	Knoblauch
300 g	Basmatireis
100 ml	Weißwein
45 - 50g	Butter
100 G	Parmesan, frisch gerieben

Zubereitung

1,5l Hühnerbrühe zum Kochen bringen und heiß halten.
Die Zwiebel klein hacken, 1 Knoblauchzehe pressen und beides in Butter glasig dünsten.
Reis einstreuen und rühren bis er leicht angeröstet ist, dann mit Wein ablöschen und zu „Sirup“ zusammenkochen. Dabei stetig rühren. Anschließend nach und nach die Brühe dazugeben. Abschließend Butter (45 g) und Parmesan darunter rühren.

2. **Scampis**

500 g	Scampis
1 Zehe	Knoblauch
1 Päckchen	Gemischte Kräuter, tiefgefroren
ein bisschen	Butter

Zubereitung

Butter in die Pfanne geben, Knoblauch hineinpresse, die Scampis 1-2 Minuten braten und anschließend 3-4 Esslöffel Kräuter drüberstreuen.

3. **Salat**

1	Eichenblattsalat
1	Apfel, in Julien (Streifen) schneiden
1 Zehe	Knoblauch, pressen
1 Hand voll	Walnüsse; gehackt
50 ml	Balsamicoessig
50 ml	Nussöl
50 ml	Apfelsaft
1 Teelöffel	Honig
1 Teelöffel	Senf
	Pfeffer, Salz

Zur Vinaigrette mischen