



Risotto mit Linsen und Lachs

Zutaten

50 g grüne Linsen
200 g Lachsfilet
1 EL Zitronensaft
1 Zwiebel
20 g Butter
100 g Natur- und Wildreis
2,5 dl Gemüsebouillon
50 g rote Linsen
2 Lauchstängel
250 g Champignons
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Zuerst die grünen Linsen ca. 10 Min. kochen, vom Herd ziehen und ca. 20 Min. quellen lassen.

Das Fischfilet waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden, mit Zitronensaft säuern. Beiseite stellen.

Die Zwiebel fein hacken, in wenig Butter glasig dünsten, den Reis zufügen, anziehen, mit der Bouillon ablöschen und garen. Während der letzten 5 Min. die roten Linsen mitkochen.

Den Lauch putzen und in Ringe schneiden. Die Pilze waschen, trocken tupfen und den Stielansatz wegschneiden. Pilze evtl. etwas zerkleinern. Beides im restlichen Fett ca. 5 Min. dünsten und würzen. Die Lachswürfel in den letzten 2 Min. zugeben.

Alles zum Reis und den roten Linsen geben. Grüne Linsen untermischen.

Tipp: Das Gericht mit einer Currysauce servieren.