



## ÜBERBACKENES WILDES BOLOGNESE RISOTTO

### Zutaten

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 200 g Karotten
- 1 rote Paprika
- 2 EL Olivenöl zum Braten
- 450 g gehacktes Wildhackfleisch
- 1 EL Kräuter der Provence
- 1 TL Paprika
- 2 EL Balsamico-Essig
- 2 EL Tomatenpüree
- 300 g Risottoreis
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- 500 ml Gemüsebrühe
- 1 TL Salz
- Pfeffer
- 100 g geriebener Mozzarella

Backofen auf 220°C vorheizen

 60 min.

### Zubereitung

Zuerst Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken. Als nächstes die Karotten schälen und in kleine Würfel schneiden. Paprika waschen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

Zwiebeln, Knoblauch, Karotten und Paprika mit etwas Öl in einer Pfanne ca. 5 Minuten anbraten, bis das Gemüse leicht weich ist.

Das Wildhackfleisch dazugeben und gut anbraten, mit Kräutern der Provence und Paprika würzen. Essig, Tomatenpüree und Risottoreis hinzugeben, gut umrühren und einige Minuten kochen lassen.

Gehackte Tomaten und Brühe hinzugeben. Zum Kochen bringen. Hitze auf mittlere Stufe reduzieren und vorsichtig umrühren. Weiter kochen, bis die Brühe aufgesogen ist und der Reis al dente ist, etwa 20-25 Minuten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Bolognese-Risotto in eine feuerfeste Form geben, mit geriebenem Mozzarella bestreuen und die Form 10-15 Minuten im Ofen backen, bis der Käse geschmolzen und goldbraun ist.

Guten Appetit.