

# Einfache Küche für den Mann

Rezeptidee von coop  
Nachgekocht und notiert Hansjörg Brunner



## Lachs mit Risotto und Fagiolata

Zutaten für 4 Personen

500 g	Lachsfilet ohne Haut	in ca. 2 cm grosse Würfel schneiden
300 g	Risotto-Reis	
1	Zwiebel klein	fein hacken
2 dl	Weisswein	
200 g	Cherry-Tomaten	halbieren
1 EL	Olivenöl	
8 dl	Gemüsebouillon heiss	
1 Glas	Fagiolata con Funghi (ca. 280 g) aus dem Glas	abtropfen lassen
4 EL	Catandu mit Meerrettich	
1 TL	Salz, wenig Pfeffer aus der Mühle	

### Zubereitung

- Öl erwärmen, Zwiebel andämpfen, Reis begeben und glasig dünsten.
- Wein dazu geben und vollständig einkochen. Bouillon nach und nach dazu giessen.
- Unter häufigem Rühren ca. 15 Min. köcheln.
- Lachs unter unter den Reis mischen und bei kleiner Hitze ca. 5 Min. im Reis ziehen lassen.
- Tomaten mit der Fagiolata und dem Catadou unter den Reis ziehen, abschmecken.
- Auf vorgewärmte Teller anrichten.