



## Graupenrisotto mit Gurke

4 Portionen

160 g Graupen  
1 Schmorturke (ca. 750 g)  
2 kleine Zwiebeln  
1 kleines Bund Dill  
4 EL Rapsöl  
100 ml trockener Weißwein  
500 ml Hühnerbrühe  
1 TL körniger Senf  
80-100 g Hartkäse (z.B. Deichkäse Gold)  
Salz  
Pfeffer

- Gurke schälen, halbieren, entkernen, längs vierteln, in passende Stücke schneiden
- Zwiebeln pellen und nicht zu fein würfeln
- Dill von den Stielen zupfen und grob hacken
- Käse reiben

Die Hälfte der Zwiebelwürfel in 2 EL Rapsöl andünsten. Graupen zugeben, noch etwas rühren, dann die Hühnerbrühe zugeben und 25 Min. kochen. Zwischenzeitlich die übrigen Zwiebelwürfel im restlichen Rapsöl andünsten, die Gurkenstücke zugeben und mit aufgelegtem Deckel bei kleiner Hitze bissfest garen. Das dauert ca. 10 Minuten. Gurken mit Salz, Pfeffer, körnigem Senf und Dill abschmecken. Zusammen mit dem geriebenen Käse zu den fertig gegarten Graupen geben. Bei kleiner Hitze noch eine Weile quellen lassen. Mit Salz abschmecken.