

# Hafersotto

4 Personen

## Zutaten:

250 g	Nackthafer
500 ml	Wasser
½ TL	Salz
2	Karotten
1	Zwiebel
4	braune Champignons
1	Zucchini
1	rote Paprika
1 EL	Butter
1 TL	Currypulver
150 ml	trockener Weißwein
200 g	Parmesan



## So geht's:

Nackthaferkörner in mindestens 500 ml Wasser und ½ TL Salz kochen. (Im Schnellkochtopf im gelochten Einsatz 30 Minuten auf Stufe 1). Im normalen Kochtopf entsprechend länger.

Währenddessen das Gemüse waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Je härter das Gemüse, umso kleiner die Würfel.

Den gekochten Nackthafer herausnehmen und kalt abspülen. In einem Sieb abtropfen lassen.

Zwiebeln und Karotten in 1 EL Butter andünsten (Karotten sollten bissfest sein. Wer mag, kann die Karotten in etwas Wasser vorkochen). Das restliche Gemüse zugeben und mitdünsten (darf leicht gebräunt sein). Gekochten Nackthafer dazugeben und kurz mitrösten.

Mit Weißwein ablöschen, kurz aufkochen und den Parmesan zugeben. Gut umrühren. Mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken.

## **Guten Appetit!**