

## Schweizer Paella mit Spiegelei

Für 4 Personen

1 EL Raps- oder Olivenöl	in einer Bratpfanne erhitzen
150 g Lauch, in Streifen geschnitten	
150 g Schinken, in Streifen geschnitten	
300 g Karotten gewürfelt	zugeben, ca. 3 Min. anbraten und herausnehmen zur Seite stellen
1 Zwiebel	fein hacken, in wenig Öl in derselben Pfanne andünsten
300 g Risotto Reis	dazugeben, dünsten bis der Reis glasig ist
1 Briefchen Safran	dazugeben
9 dl Gemüsebouillon, heiss	nach und nach unter Rühren dazu giessen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist, ca. 15 Min. köcheln
	Danach das Gemüse mit den Schinkenstreifen zum Risotto geben, mischen, 5 Min. weiterköcheln lassen, bis der Risotto al dente ist
Salz und Pfeffer	abschmecken.
1 EL HOLL-Rapsöl oder Bratbutter	in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen
4 Eier	einzel aufschlagen, auf mittlerer Stufe zu Spiegeleiern braten

### Varianten

- Für Vegetarier Schinken weglassen
- Je nach Saison andere Gemüse verwenden