Unser Rezept

DER WOCHE

SCHWARZKOHL-RISOTTO

MIT PILZEN

ZUTATEN

200 g Schwarzkohl

8 Pilze (Kräuterseitlinge)

2 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

4 EL Olivenöl

360 g Risottoreis

200 ml trockener Weißwein

800 ml Gemüsebrühe

100 g pflanzliche Margarine (oder Butter)

60 g (veganer) Parmesan

Salz & Pfeffer

1 TL Chiliflocken

ZUBEREITUNG

Den Schwarzkohl waschen, dicke Stiele bzw. Strünke entfernen und die Blätter des Schwarzkohls klein schneiden. Die Pilze in Scheiben schneiden, Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.

2 EL Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Den Risottoreis dazugeben und ca. 4 Minuten unter Rühren mitdünsten. Mit Weißwein ablöschen und zuerst etwas Brühe und dann unter Rühren nach und nach die ganze Gemüsebrühe dazugeben.

Den Schwarzkohl unterrühren und Risotto ca. 15 Minuten unter ständigem Rühren garen. Sobald der Reis gar ist, Margarine und Parmesan unterheben. Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rest des Olivenöls erhitzen, Pilze rundherum goldbraun braten und mit Salz und Chiliflocken würzen.

Schwarzkohl-Risotto mit den Kräuterseitlingen anrichten und mit geriebenem Parmesan bestreuen.

Fertig.

WEIERHÖFER Gartengemüse

Orfeas Fischer und Sara Knapp GbR · Zur Burg 1 · 67295 Bolanden
hallo@weierhoefer-gartengemuese.de · www.weierhoefer-gartengemuese.de