

CREMIGES KOHLRÜBEN-RISOTTO

MIT ZITRONE



ZUTATEN

1 Kohlrübe
250 g Risottoreis
1 Zwiebel
1 l Gemüsebrühe
1 Bio-Zitrone
50 g Parmesan
etwas Butter oder Olivenöl
Salz & Pfeffer
Optional: Petersilie
für ca. 2-3 Portionen

ZUBEREITUNG

Die Kohlrübe schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel fein hacken.

Etwas Butter oder Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebel glasig anschwitzen. Die Kohlrübenwürfel dazugeben und einige Minuten mitbraten.

Den Risottoreis hinzufügen und kurz mitrösten. Danach nach und nach heiße Gemüsebrühe zugeben und regelmäßig umrühren. Immer erst neue Brühe nachgießen, wenn die Flüssigkeit fast aufgenommen wurde.

Nach etwa 20-25 Minuten sollte das Risotto schön cremig sein und die Kohlrübe weich.

Zum Schluss Zitronenschale, etwas Zitronensaft und den Parmesan unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Optional mit frischer Petersilie servieren.

Tscheggs Ernte
Breite 11 6840 Götzis

Telefon +43 664 93069514 info@tscheggs-ernte.at
www.tscheggs-ernte.at