

## Rezept

# Graupenrisotto

Ein Rezept von Graupenrisotto, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> Perlgraupen	<b>1 Bund</b> Schnittlauch
<b>300 g</b> Wurzelgemüse oder 1 Bund Suppengrün (z. B. Möhren, Lauch, Staudensellerie)	<b>2</b> Zwiebeln oder 4 Schalotten
<b>750 ml</b> Gemüse- oder Hühnerbrühe	<b>3 EL</b> kalte Butter
	<b>4 EL</b> frisch geriebener Allgäuer Bergkäse oder Parmesan

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

## Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

---

2. Graupen in einem Sieb waschen, abtropfen und in kochendem Salzwasser 10 Min. kochen, abgießen. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden.

---

3. Das Wurzelgemüse waschen. Möhren schälen, Lauch längs halbieren und zähe Enden vom Sellerie abschneiden. Die Zwiebeln oder Schalotten schälen und halbieren. Alles 5 mm groß würfeln.

---

4. Die Gemüsewürfel in 1 EL Butter 2-3 Min. andünsten, gleichzeitig die Brühe zum Kochen bringen. Das Gemüse mit einem Drittel der Brühe aufgießen.

---

5. Die Graupen zum Gemüse geben, nach und nach die heiße Brühe angießen. Nach 10 Min. mit restlicher Butter in Stückchen und Käse binden. Schnittlauch einrühren, das Risotto abschmecken.