

## Rezept

# Mangoldrisotto

Ein Rezept von Mangoldrisotto, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>700 ml</b> Gemüsebrühe	<b>2</b> Zwiebeln
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>400 g</b> Mangold
<b>1</b> rote Paprikaschote	<b>4 EL</b> Olivenöl
<b>225 g</b> Risottoreis (z. B. Arborio)	<b>150 ml</b> trockener Weißwein (oder Gemüsebrühe)
Salz	Pfeffer
<b>50 g</b> Brie-Käse	<b>50 g</b> frisch geriebener Parmesan

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

## Zubereitung

1. Die Brühe aufkochen lassen und warm halten. Zwiebeln schälen und würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Mangold putzen und waschen. Die Stiele abschneiden und klein würfeln, die Blätter in Streifen schneiden. Die Paprikaschote halbieren, putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden.
2. 2 EL Öl erhitzen, die Zwiebelwürfel darin bei mittlerer Hitze unter Rühren in ca. 1 Min. glasig dünsten. Mangoldstiele, Paprikawürfel und Reis dazugeben und 3 Min. mitdünsten. Mit Wein ablöschen und bei kleiner Hitze einkochen lassen. Den Reis mit der Hälfte der Brühe bedecken und bei mittlerer Hitze unter Rühren in ca. 20 Min. garen, dabei nach und nach die übrige Brühe dazugeben.
3. Das übrige Öl in einer Pfanne erhitzen, die Mangoldstreifen darin bei mittlerer Hitze 2-3 Min. dünsten, salzen und pfeffern. Den Brie würfeln, mit Mangoldblättern und Parmesan unter den Risotto heben. Mit Salz und Pfeffer würzen und servieren.