

Rezept

Spitzkohl-Risotto

Ein Rezept von Spitzkohl-Risotto, am 30.11.2023

Zutaten

1 Zwiebel	2 EL Olivenöl
300 g Risottoreis	1,2 l heiße Gemüsebrühe
750 g Spitzkohl	1 Knoblauchzehe
2 EL Butter	Salz
Pfeffer	1 Kästchen Kresse
100 g geriebener Emmentaler	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Das Öl in einem breiten Topf erhitzen, die Zwiebel darin glasig dünsten. Dann den Reis dazugeben und 2-3 Min. andünsten.
2. Den Reis mit der Hälfte der Brühe bedecken und bei mittlerer Hitze unter häufigem Rühren 20-25 Min. leicht bissfest garen, dabei nach und nach die restliche heiße Brühe dazugießen und immer wieder umrühren.
3. Inzwischen den Spitzkohl putzen, längs vierteln und den Strunk keilförmig herausschneiden. Die Viertel in feine Streifen schneiden.
4. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Butter in einer großen Pfanne zerlassen, Spitzkohl und Knoblauch darin 3-4 Min. unter Wenden dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles unter den gekochten Reis heben und nochmals abschmecken. Die Kresse abschneiden. Den Risotto mit der Kresse und dem geriebenen Käse bestreut servieren.