

Rezept

Topinambur-Risotto

Ein Rezept von Topinambur-Risotto, am 23.04.2024

Zutaten

500 - 700 ml Gemüsebrühe	1 große Schalotte
150 g Topinambur	60 g vegetarischer Bergkäse
1 ½ EL Olivenöl	200 g Risottoreis (z. B. Carnaroli)
2 EL Noilly Prat	50 ml Weißwein
1 Lorbeerblatt	75 g Sahne
Salz	schwarzer Pfeffer

Rezeptinfos

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

Zubereitung

1. Die Brühe aufkochen und heiß halten. Die Schalotte schälen und fein würfeln. Topinambur schälen, waschen und winzig klein würfeln (Reiskorngröße). Den Käse reiben.

2. Schalotte im Öl glasig dünsten, Topinambur und Reis ca. 2 Min. unter Rühren mitdünsten, bis der Reis glasig wird. Noilly Prat und Wein dazugießen und nahezu einkochen lassen. Lorbeer dazugeben. Soviel heiße Brühe dazugießen, dass der Reis gerade bedeckt ist. Reis unter Rühren garen, dabei immer wieder etwas Brühe dazugießen. Nach ca. 20 Min. ist der Reis gar, hat aber noch Biss.

3. Die Sahne und den Käse unterheben, Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu passt ein würziges Topping (s. Tipp).