

Risotto mit Knospenkohl

(2 Portionen)

Was kann vom Knospenkohl verwendet werden?

Weiche Stängel (holzige Teile rausschneiden), Blätter und Knospen.

Dauer: 30 Minuten

Zutaten: Knospenkohl aus deiner Kiste
2 Knoblauchzehen, gepresst
1 Zwiebel, fein gehackt
150g Risottoreis
50ml Weißwein
450ml Gemüsebrühe
40g Mascarpone
Butter / Olivenöl
Parmesan, gerieben
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Knospenkohl in 2 cm große Stücke schneiden und in siedendem Salzwasser ca. 10 Minuten weich garen. Eine kleine Portion gegarten Knospenkohl Beiseite stellen und warm halten zum Garnieren am Ende. Den Rest des Knospenkohls pürieren. In einem Topf Zwiebeln und Knoblauch in etwas Öl oder Butter andünsten und den Reis dazugeben, bis er glasig ist. Mit Weißwein ablöschen und vollständig einkochen lassen. Die Gemüsebrühe nach und nach dazugeben, bis der Reis gar ist. Anschließend den pürierten Knospenkohl, Mascarpone und Parmesan daruntermischen und abschmecken. Zum Schluss das Risotto in vorgewärmten tiefen Tellern anrichten und den beiseitegestellten Knospenkohl darauf verteilen.

Guten Appetit!

