Unser Rezept

DER WOCHE

PALMKOHL RISOTTO

MIT PILZEN UND SALBEI

ZUTATEN

3 EL Olivenöl

1 Zwiebel, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

4 Zweiglein Salbei, fein geschnitten

250 g gemischte Pilze, in Stücken

100 g Palmkohl , in Streifen

250 g Risottoreis

500 ml Gemüsebouillon

20 g Butter

40 g geriebener Parmesan

einige Salbeiblätter

ZUBEREITUNG

Etwas Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Salbei darin bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten glasig dünsten. Anschließend die Mischung in eine vorbereitete Auflaufform geben.

Pilze, Palmkohl, Reis und Bouillon hinzufügen, alles gut vermengen und die Form mit einem Deckel oder Alufolie abdecken.

Den Risotto im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (Mitte des Ofens) ca. 40 Minuten garen. Danach die Form herausnehmen, Butter und Parmesan unterrühren, erneut abdecken und den Risotto weitere 5 Minuten ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In der Zwischenzeit etwas Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen und die Salbeiblätter darin knusprig braten.

Den Risotto anrichten und mit den knusprigen Salbeiblättern garnieren. Sofort servieren und genießen!

Fertig!

WEIERHÖFER Gartengemüse

Orfeas Fischer und Sara Knapp GbR · Zur Burg 1 · 67295 Bolanden
hallo@weierhoefer-gartengemuese.de · www.weierhoefer-gartengemuese.de