

Spitzkohl- **Risotto**

Bio Kochbox KW 27



Spitzkohl- Risotto



Für 2 Portionen:

- 1 Zwiebel
- 1 kl. (ca. 0,5 kg) Spitzkohl
- 40 g Oliven
- 150 g Risotto Reis
- 100 ml Weißwein
- 450 ml Gemüsebrühe
- 50 g Parmesan, gerieben
- 2 EL Petersilie

Für 4 Portionen:

- 2 Zwiebeln
- 1 ½ (ca. 1kg) Spitzkohl
- 80 g Oliven
- 300 g Risotto Reis
- 200 ml Weißwein
- 900 ml Gemüsebrühe
- 100 g Parmesan, gerieben
- 4 EL Petersilie

Eigener Vorrat

- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebel würfeln. Spitzkohl putzen, längs halbieren. Den Strunk keilförmig herausschneiden. Spitzkohl klein würfeln. Oliven längs halbieren. Olivenöl erhitzen. Zwiebeln und Reis darin glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen und so lange rühren, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist. Spitzkohl und 200 ml heiße Gemüsebrühe zufügen.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Unter Rühren ca. 15-18 Min. weitergaren, dabei nach und nach weitere 200-300 ml heiße Gemüsebrühe zugießen. Oliven, Parmesan und Petersilie unter den Risotto geben.