

Blumenkohl-Risotto

Für zwei Personen

200 g Risotto-Reis	1 kleiner Blumenkohlkopf	3 Staudensellerie-Stangen
1 kleine Zwiebel	1 Knoblauchzehe	70 g Parmesan
80 g Butter	150 ml trockener Weißwein	500 ml Gemüsefond
4 Zweige glatte Petersilie	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Blumenkohl waschen und in kleine Röschen teilen. Staudensellerie waschen und klein schneiden. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und würfeln. Den Gemüsefond in einem Topf erwärmen. Die Petersilie abbrausen und trockenwedeln. In einem Topf etwas Olivenöl und 1 EL Butter erhitzen und darin Zwiebeln und Knoblauch dünsten. Risotto-Reis hinzugeben, kurz mitdünsten und mit Weißwein ablöschen. Die Blumenkohlröschen in den Fond geben. Schöpflöffelweise den Fond zum Risotto geben, bis der Fond aufgebraucht ist. Wenn die Blumenkohlröschen weich werden, diese ebenfalls zum Risotto geben und ggf. etwas zerdrücken. Parmesan reiben. Die restliche Butter und den Parmesan unter das Risotto rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ela Feldenz am 31. Januar 2018