

Staudensellerie-Möhren-Risotto

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Möhren – 1 Bund Staudensellerie – 2 Zwiebeln – 2 Knoblauchzehen – Butter – 200 g Risotto-Reis – 100 ml Weißwein (trocken) – 1 l Gemüsebrühe – Salz – Pfeffer – Muskat – geriebener Parmesan

Zubereitung:

- Die Möhren schälen, längs vierteln und in feine Würfel schneiden
- Die Selleriestangen vereinzeln, waschen und in schmale Scheiben schneiden. Die Blätter fein hacken und beiseite legen
- Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln
- Butter in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen, dann das Gemüse zugeben und weiter dünsten
- Den Reis unterrühren und kurz mit anbraten. Alles mit dem Wein ablöschen und bei milder Hitze einkochen lassen
- Wenn der Wein verkocht ist, die Gemüsebrühe portionsweise und unter Rühren zum Risotto geben bis Gemüse und Reis gar sind (bei Bedarf noch mehr Gemüsebrühe herstellen)
- Mit geriebenem Parmesan, etwas Butter, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, und mit den gehackten Sellerieblättern bestreut servieren

Wir wünschen guten Appetit!

