Randen-Risotto mit Baumnüssen

für 4 Personen
als Beilage

Vorbereitung
20 Minuten

Vegi

Vegan
Butter und Käse
weglassen

Glutenfrei

Saison im
Winter

100g	Randen	Randen roh raffeln
2EL	Olivenöl	Olivenöl in einer grossen, breiten Pfanne erhitzen.
240g	Risottoreis (Carnaroli)	Reis kurz im heissen Öl anziehen. Mit dem Weisswein ablöschen. Randen dazu geben und mitkochen.
ca 2L	heisse Gemüsebouillon	Unter ständigem Rühren schrittweise Bouillon dazugeben. Den Prozess stetig wiederhohlen. Je nach Reis ist das Risotto nach ca.20 Minuten gar.
2 EL	Butter	Risotto 2-3 Minuten kalt stellen und ziehen lassen. Vor dem Servieren Butter darunterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Salz und Pfeffer		
100g	Baumnüsse	Baumnüsse in „Brösmeli“ zerkleinern und auf das Risotto verteilen. Wer mag kann auch frischen Meerrettich darüber raffeln.
Merrettich		

Ein Rezept von anderstgemacht.ch vom Kulinariker Stefan Winiger
www.anderstgemacht.ch