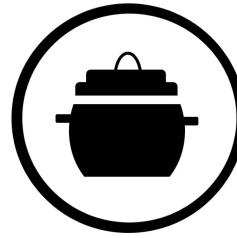


Stielbroccoli Risotto



für 4 Personen
als Beilage



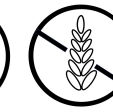
Vorbereitung
20 Minuten



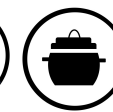
Vegi



Vegan
Butter und Käse
weglassen



Glutenfrei



Eintopf

250g Stielbroccoli
2EL Olivenöl
240g Risottoreis (Carnaroli)

Den Stielbroccoli waschen und die Stiele in ca. 1 cm lange Stücke schneiden. Die Broccoliröschen zur Seite legen. Olivenöl in einer grossen, breiten Pfanne erhitzen. Den Reis zusammen mit den Broccoli-Stielen kurz im heissen Öl anbraten.

2dl Weisswein
ca. 2L heisse Gemüsebouillon

Mit dem Weisswein ablöschen. Unter ständigem Rühren nach und nach Bouillon hinzufügen. Diesen Prozess wiederholen, bis der Reis je nach Sorte nach etwa 20 Minuten gar ist. Am besten kostest du die Bouillon in einer separaten Pfanne neben dem Risotto. So kannst du schön immer Bouillon nachschöpfen.

Kurz vor dem Punkt, bei dem der Reis al dente ist, die Broccoliröschen hinzufügen.

2 EL Butter
Salz und Pfeffer

Das Risotto 2-3 Minuten abkühlen und ziehen lassen. Vor dem Servieren Butter unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wer mag Gorgonzola und
Baumnüsse

Ob du Käse hinzufügen möchtest oder nicht, überlasse ich dir. Ich finde, dieses Risotto schmeckt hervorragend mit Gorgonzola und Baumnüssen

