

KIEFER¹⁸⁵¹

by m & h schmidt

Schwarzwurzel - Risotto

Für 2 Portionen / Zubereitungszeit ca. 45 Min.

Schwarzwurzeln	400 g	sorgfältig waschen, putzen und schälen, dritteln und sofort in kaltes Wasser mit
Zitronensaft	1 EL	legen.
Zwiebel	1	
rote Chili	½	
Petersilie	1/3 Bund	
getrocknete Tomate	1	fein hacken.
		Die Schwarzwurzel abtropfen lassen und die Hälfte davon in feine Scheiben schneiden. Restliche Wurzeln längs halbieren.
Olivenöl	2 EL	in einem Topf erhitzen. Zwiebeln, Schwarzwurzel-Scheiben und
Risotto-Reis	200 g	2 Minuten glasig andünsten und mit
Weißwein	100 ml	ablöschen.
Gemüsebrühe	700 ml	aufkochen lassen.
		Etwa 200 ml Brühe zum Reis gießen und das Risotto circa 20 Minuten garen, dabei ab und zu umrühren, nach und nach die restliche Brühe zugeben, mit
Salz und Pfeffer		würzen. In der Zwischenzeit
Olivenöl	1 EL	und
Butter	1 EL	in einer Pfanne erhitzen und die längs halbierten Schwarzwurzeln ca. 10 Minuten darin braten. Mit
Salz		würzen,
Pinienkerne	1 EL	sowie Tomaten und Chili zugeben und weitere 5 Min. braten.
Butter	2 EL	zum fertigen Risotto geben, kurz unterrühren, vom Herd nehmen und etwas ruhen lassen. Petersilie mit
Zitronenschale	1 TL	mischen.
		Risotto mit den Schwarzwurzeln auf Tellern anrichten und mit der Petersilien-Zitronenmischung bestreuen und servieren.

Der ideale Begleiter

[Sauvignon Blanc / Innovation / Trocken](#)

