

Spezialitäts dal Grischun



RISOTTO MIT BLUMENKOHL

Risotto mit minipic Brösmeli – eine überraschende Beilage oder Hauptspeise

Zutaten

4–6 Portionen

1,2–1,5 l Bouillon, z. B. Hühner-, Fleisch- oder Gemüsebouillon
1 kleiner Blumenkohl, ca. 500g, in Röschen geteilt
100g altbackenes Brot, trocken, zerkleinert
Butter zum Rösten
2 EL Petersilie, gehackt
4–6 minipic, in Stücke geschnitten

Risotto

25g Butter
1 EL Olivenöl
1 Zwiebel, fein gehackt
2 Stängel Stangensellerie, fein geschnitten
1 Thymianzweig
1 Lorbeerblatt
350g Risottoreis, z. B. Carnaroli, Arborio, Baldo, Vialone
1dl trockener Weisswein
40–50g Butter
25–50g Parmesan, frisch gerieben
Pfeffer aus der Mühle
geriebener Parmesan zum Servieren

Zubereitung

- Bouillon aufkochen. Blumenkohl beifügen, köcheln. Warm halten.
- Brot in Butter knusprig rösten. Petersilie und minipic dazugeben, rösten. Beiseitestellen.
- Risotto: Butter und Olivenöl in einer weiten Pfanne warm werden lassen. Zwiebel, Stangensellerie, Thymian und Lorbeer beifügen, bei mittlerer Hitze 7 Minuten glasig dünsten.
- Reis dazustreuen, unter Rühren dünsten, bis die Reiskörner rundum glänzen und leise knistern. Mit Wein ablöschen, vollständig einkochen.
- 1 Suppenkelle Bouillon, ca. 2 dl ohne Blumenkohl, dazugiessen. Ständig oder häufig rühren, bis die Flüssigkeit fast eingekocht ist. Restliche Bouillon nach und nach dazugiessen, bis der Risotto nach 17–25 Minuten bissfest gegart und cremig-flüssig ist.
- Pfanne von der Herdplatte nehmen, Thymian und Lorbeer entfernen. Butter und Käse kräftig unter den Risotto rühren. Blumenkohl beifügen. Nach Bedarf wenig Bouillon dazugiessen.
- Geniessen: Risotto auf vorgewärmten Tellern

anrichten. Mit Pfeffer übermahlen, mit minipic-Brösmeli bestreuen. Parmesan dazu servieren.

Leckere Rezeptideen und kreative Videos zum Nachkochen auf www.minipic.ch