

Grünkohl - Palmkohl - Risotto

Zutaten:

1 Bund Grünkohl oder
1 Bund Palmkohl
ca. 8 Pilze nach Belieben
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
Öl zum Braten
350 g Risottoreis
200 ml trockener Weißwein
800 ml Gemüsebrühe
100 g Margarine oder Butter
Salz & Pfeffer
60 g geriebener Parmesan

Zubereitung:

Den Kohl waschen, die dicken Stiele entfernen und die Blätter klein schneiden. Die Pilze in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein hacken.

2 El Öl in eine Pfanne geben und Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Den Risottoreis dazu geben und ca. 4 min unter Rühren mit andünsten. Mit Weißwein ablöschen und dann nach und nach die Gemüsebrühe unterrühren. Den Kohl in das Risotto geben und weitere 15 min. köcheln lassen. Immer wieder rühren damit es nicht anbrennt.

Wenn der Reis gar ist, die Margarine und den Parmesan unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer weiteren Pfanne die Pilze im Öl von allen Seiten anbraten und mit Salz würzen.

Das fertige Risotto mit den Pilzen auf Tellern anrichten und mit Parmesan bestreuen.

Guten Appetit!

Obsthof Großmonra



Steffen Schneider | Kirchstr. 28 | 99625 Köllda OT Großmonra
Telefon: 015755179088 | E-mail: info@obsthof-grossmonra.de