



REZEPT DER WOCHE

KW 23 06.06. – 12.06.2022

Wirsingrisotto mit Champignons (Für ca. 4 Personen)

Das brauchen Sie:

- 1 EL Butter (Art.Nr. 2412)
- 2 Zwiebeln (Art.Nr. 400)
- 1 Knoblauchzehe (Art.Nr. 410)
- 200g Milchreis (Art.Nr. 5590)
- 600ml Gemüsebrühe (Art.Nr. 8085)
- 1 Wirsing (Art.Nr. 711)
- 2 EL Butter (Art.Nr. 2412)
- 200g Champignons (Art.Nr. 800)
- 250ml Sahne (Art.Nr. 2004)
- Etw. Kräutersalz (Art.Nr. 8286)
- Etw. Pfeffer
- Etw. Muskatnuss (Art.Nr. 8344)
- 80g Parmesan (Art.Nr. 2790)
- ½ Bd. Petersilie zum Garnieren

Und so geht's:

In einer großen Pfanne die Butter auslassen und die geschälten, gewürfelten Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Milchreis zugeben und einige Min. mit dünsten.

Mit der Hälfte der heißen Gemüsebrühe ablöschen.

Sobald die Brühe vom Reis aufgenommen ist, nach und nach den Rest angießen, alles in allem ca. 50 Min. kochen.

Vom Wirsing die äußeren Blätter abnehmen.

Den Strunk herausschneiden, die Blätter in 1 cm breite Streifen schneiden und 6-8 Min. blanchieren.

In einer zweiten Pfanne Butter auslassen und die in Scheiben geschnittenen Pilze 3 Min. dünsten.

In die Reispfanne die Sahne rühren, Wirsing und Pilze unterheben, würzen und weitere 3 Min. köcheln lassen, bis die Sahne eingekocht ist.

Dem Parmesan unterrühren, mit Petersilie garnieren und sofort servieren.

Bei Rückfragen sind wir für Sie erreichbar:
Tel. (0 72 23) 8 06 22 30
E-Mail: info@deckersbiohof.de
www.deckersbiohof.de

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!

DECKERS **BIOHOF**