



REZEPT DER WOCHE

KW 07 14.02. – 20.02.2022

Kartoffel-Risotto mit Wirsing und Champignons (Für 4 Personen)

Das brauchen Sie:

- 500g Kartoffeln, fk (Art.Nr. 500)
- 1 Wirsing, ca. 600-800g (Art.Nr. 717)
- 250g Champignons (Art.Nr. 800)
- 1 Zwiebel, feingehackt (Art.Nr. 400)
- 1 Knoblauchzeh, feingehackt
- 1 TL Thymian, getrocknet (Art.Nr. 8356)
- 40g Butter (Art.Nr. 2412)
- 1 EL Rapsöl (Art.Nr. 8282)
- 150ml Weißwein (Art.Nr. 12200)
- 800ml heiße Gemüsebrühe (Art.Nr. 8406)
- 150ml Sahne (Art.Nr. 2269)
- 60g Parmesan, frisch gerieben (Art.Nr. 2504)
- Etw. Salz, schwarzer Pfeffer
- 1 Bd. glatte Petersilie, gehackt (Art.Nr. 451)
- Einige Butterflöckchen zum Anrichten

Und so geht's:

Den Wirsing putzen, dabei 4-6 schöne Außenblätter zur Seite legen. Den Strunk entfernen, restl. Kohl achteln und in feine Streifen schneiden. Kartoffeln schälen, in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden, dann klein würfeln.

Champignons putzen, halbieren oder vierteln und in Scheiben schneiden. 1 TL Butter und 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, die Pilze darin goldbraun anbraten, auf einen Teller geben und beiseitestellen.

Die restliche Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch, Thymian und Kartoffeln darin ca. 2 Min. andünsten, leicht salzen und pfeffern. Mit dem Weißwein ablöschen und komplett einkochen lassen, dann die Sahne angießen. Alles bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 20-25 Min. garen, dabei nach und nach ca. 600 ml der heißen Brühe zugeben. Nach 10 Minuten den feingeschnittenen Wirsing unterheben und mitgaren.

5 Minuten vor Ende der Garzeit die zur Seite gestellten großen Wirsingblätter in die restliche Gemüsebrühe legen und mit geschl. Deckel darin ziehen lassen.

Zum Schluss $\frac{3}{4}$ des Käses zum Risotto geben, gut untermischen und eventuell nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Wirsingblätter aus der Brühe heben, gut abtropfen lassen und auf Portionsteller verteilen. Das Risotto darauf anrichten, restlichen Parmesan darüber streuen, Butterflöckchen auf dem Gericht verteilen und mit Petersilie bestreut servieren.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!

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

DECKERSBIOHOF