Kürbis-Risotto mit Rosenkohl

ARBEITSZEIT	KOCH-/BACKZEIT	PORTIONEN
ca. 20 Minuten	45 Minuten	2 Personen

ZUTATEN

Für das Risotto

1	Zwiebel
200 g	Hokkaido
80 g	Parmesan
2 EL	Olivenöl
180 g	Risotto-Reis
100 ml	Weißwein, trocken
450 ml	Gemüsebrühe
40 g	Butter
	Salz
	Pfeffer

Für das Topping

	Öl zum frittieren
200 g	Rosenkohl
	Salz
	Pfeffer

ZUBEREITUNG

Rosenkohl putzen und je nach Größe entweder in Hälften oder Viertel schneiden.
Die Zwiebel schälen und fein würfeln.
Den Kürbis zerteilen, das Kerngehäuse entfernen und klein würfeln.
Den Parmesan fein reiben.
Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin anbraten.
Den Reis dazugeben und ca. 5 min. anbraten.
Anschließend den Kürbis dazugeben und weitere 5 min. mit dünsten.
Mit dem Weißwein ablöschen und anschließend mit der Gemüsebrühe aufgießen. Unter ständigem Umrühren ca. 15 min. köcheln lassen, Butter und Parmesan einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Für den Rosenkohl das Öl in einem Topf erhitzen und darin den Rosenkohl frittieren, bis er goldgelb ist. Anschließend den Rosenkohl mit einem Küchentuch kurz abtupfen.
Die Hälfte des Rosenkohls unter das Risotto heben, die andere Hälfte als Topping verwenden.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Vegan · Vegetarisch · Mit Alkohol · Ohne Zucker · Für Kinder geeignet