

Grünes Risotto

Zutaten für 4 Personen

40 g Butter
3 EL Olivenöl
150 g Mangold (nur den grünen Anteil), gehackt
1 Karotte, gehackt
1 Zwiebel, gehackt
1 Selleriestange mit Blättern, gehackt
1,5 l Gemüsebrühe (siehe unten)
350 g Risottoreis
Salz
frisch geriebener Parmesan zum Servieren

Zubereitung

25 g Butter mit dem Öl in einem Topf erhitzen. Mangold, Karotte, Zwiebel, Sellerie und Sellerieblätter darin bei mittlerer Temperatur 5 Minuten dünsten. Die Hitze reduzieren und weitere 10 Minuten garen.

Inzwischen die Brühe in einem anderen Topf zum Kochen bringen. Das Gemüse mit Salz abschmecken und den Reis unterrühren. Eine Kelle heiße Brühe zufügen und unter Rühren köcheln lassen. Wenn der Reis die Brühe aufgesogen hat, eine weitere Kelle Brühe zugeben. Auf diese Weise fortfahren, bis der Reis gar ist. Das dauert etwa 18-20 Minuten.

Wenn der Reis gar ist, die restliche Butter unterrühren. Mit Parmesan servieren.

Gemüsebrühe

Zutaten:

2 Kartoffeln, gewürfelt
2 Zwiebeln, grob gehackt
2 Porreestangen, in große Stücke geschnitten
2 Karotten, in große Stücke geschnitten
2 weiße Rüben, in große Stücke geschnitten
1 Selleriestange, grob gehackt
3 Kirschtomaten, geviertelt
Salz

Zubereitung:

Das Gemüse in einem Topf geben, 1,5 Liter Wasser und wenig Salz zufügen und zum Kochen bringen. Die Temperatur reduzieren und 20 Minuten leicht köcheln lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Durch ein Sieb in eine Schüssel gießen und das Gemüse mit dem Löffelrücken ausdrücken.