



Risotto mit Schnittmangold

Schnittmangold kann wie Spinat zubereitet werden.



Zutaten:

1 Zwiebel, fein gehackt
2 Knoblauchzehen, gepresst
2 Lorbeerblätter
1-2 EL Butter
400 g Risottoreis
2 dl Weisswein
ca. 1 l kräftige, heiße Gemüsebouillon
300 g Schnittmangold, in Streifen geschnitten
150g Pfeffer-Boursin oder Parmesan

Zubereitung:

Zwiebel, Knoblauch, Lorbeerblätter in der Butter andämpfen. Reis beifügen, mitdünsten, bis er glasig ist. Mit Wein ablöschen, vollständig einkochen. Bouillon nach und nach dazu gießen, so dass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Unter häufigem Rühren ca. 15 Min. knapp weich köcheln. Schnittmangold in den letzten 10 Min. mitgaren. Boursin oder Parmesan kurz vor dem Servieren darunter rühren. Lorbeerblätter heraus nehmen.