

Gemüsewürfeli mit schwarzem Reis

Risotto:

3EL Olivenöl	in einer Pfanne erhitzen
1 Zwiebel evtl. 1 Knoblauchzehe	fein schneiden, im Öl andünsten
250g schwarzer Reis	dazugeben, mit dünsten
1dl Weisswein 5dl Wasser	ablöschen
1KL Salz	würzen, Risotto auf kleiner Stufe ca. 45 Min. köcheln lassen
½ dl Weisswein	
½ dl Rahm	zugeben, nur noch köcheln, bis die Flüssigkeit aufgesaugt ist, dann Herdplatte ausschalten

Gemüse:

1-2EL Öl	in Pfanne geben
400g verschiedene Wintergemüse z.B. Pastinaken, Bodenkohlräbli.....	rüsten, schneiden, in Pfanne geben
½ KL Kräutersalz	würzen, Gemüse auf höchster Stufe erhitzen, bis es zischt, dann auf kleine Stufe zurückschalten und ca. 10-15 Min. dämpfen
½ Bund Schnittlauch	schneiden, zugeben

Anrichten:

Risotto in der Mitte der Teller anrichten, Gemüse rundherum arrangieren.
Evtl. Reibkäse dazu servieren.

Andrea Schwyn