Wirsing Risotto

Zutaten

- 250 g Wirsing
- 1 Zwiebel
- 60 g Butter
- 1 EL Kürbiskernöl
- 320 g Risotto Reis
- 200 ml Prosecco
- 800 ml heiße Gemüsebrühe
- 10 g gehackte Petersilie
- 70 g geriebener Parmesan
- Pfeffer zum Abschmecken



Zubereitung

- Die Wirsingblätter waschen, den Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden.
- Die Zwiebel fein würfeln und mit der Hälfte der Butter und dem Kürbiskernöl andünsten.
- Den Wirsing zugeben und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren 10 Minuten dünsten.
- Anschließend den Reis unter den Wirsing mischen und mit Prosecco ablöschen.
- Wenn der Reis die gesamte Flüssigkeit des Proseccos aufgenommen hat, nach und nach die heiße Gemüsebrühe hinzugeben und gelegentlich umrühren.
- Kurz vor Ende der Garzeit die restliche Butter und Petersilie unter das Wirsing Risotto mischen, mit etwas Pfeffer abschmecken und servieren.

Portionsgröße: 4 Personen
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Backzeit: 20–30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: sehr einfach

lissis-passion.de©