

Rosenkohl Getreide-Risotto



Zutaten

**4 Portionen / 30 Minuten aktiv
Gesamt 60 Minuten**

- 300 g Zwicky Getreide-Risotto
- 100 g Gruyère gerieben
- 500 g Rosenkohl
- 80 g Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 800 g Wasser
- 2 Fleischbouillonwürfel
- 1/2 TL Salz
- etwas Pfeffer
- 20 g Butter
- 1 EL Zitronensaft
- 8 Tranchen Bratspeck (optional)

Zubereitung

- 1) 100 g Rosenkohl, Zwiebeln und Knoblauch klein hacken und mit 1 EL Olivenöl kurz anbraten. Getreide-Risotto dazugeben und 3 Minuten dünsten.
- 2) Mit Wasser ablöschen und die Bouillonwürfel dazugeben. Das Ganze 50-60 Minuten köcheln lassen und immer wieder umrühren. In der Zwischenzeit den übrigen Rosenkohl vierteln, 1 TL Olivenöl dazugeben und mit etwas Salz würzen. Der Rosenkohl kann jetzt 15 Minuten im Steamer oder im Wasserbad dünsten/garen.
- 3) Sobald das Getreide-Risotto fertig ist, Gruyère, Butter und Zitronensaft unterheben und gut mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem gedämpften Rosenkohl servieren. Wer möchte, kann das Getreide-Risotto noch mit gebratenem Speck anrichten.

Zwicky wünscht en Guete!