

Feines Gemüse-Risotto

Aus irgendeinem Grund habe ich schon mein ganzes Leben lang dieses Gericht geliebt. Vielleicht habe ich als Kind in einem von unseren vielen Urlauben ein überragend gutes Risotto gegessen oder aber ich war in einem meiner vorigen Leben Italiener. Beide Varianten könnte ich mir gut vorstellen, aber realistischer ist für mich letztere, da ich nie in Italien im Urlaub war :D! Jahrelang musste ich meinen Schatz anbetteln, aber jetzt habe ich sie endlich auf die „dunkle“ Seite des herrlich sämigen Reises gebracht. Wir sind beide begeistert! Lasst uns loslegen ...



Rezepttyp

- Hauptspeise
- Rezeptschwierigkeit: einfach
- Zubereitungsdauer :
 - ca. 50 Minuten Zubereitung

Zutaten für 2 große Portionen

für das Risotto:

- 250g Risotto-Reis
- 100ml veganer Weißwein
- 650ml kräftige heiße Gemüsebrühe
- 1 gelbe Zwiebel fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen fein gehackt
- 200g braune Champignons fein gehackt
- 2 Karotten fein gewürfelt (ca. 110g)
- 1 Kohlrabi geschält und fein gewürfelt (ca. 200g)
- 1 Stange Sellerie fein gehackt
- ½ TL Oregano getrocknet
- ¼ TL Thymian getrocknet
- 70g veganer Reibekäse
- 50ml Pflanzensahne
- 1 gehäuften EL vegane Butter
- etwas Sellerie-Grün gehackt (optional)
- etwas Zitronensaft
- Salz und Pfeffer

Allergiehinweise

- Glutenfrei



Schritt für Schritt Rezeptanleitung

1. In einem großen Topf die Butter schmelzen und die Zwiebel und den Knoblauch mit einer großzügigen Prise Salz glasig anbraten.
2. Jetzt das vorbereitete Gemüse dazugeben - die Karotten, den Kohlrabi, die Champignons und den Stangensellerie. Das Gemüse für 5-6 Minuten kräftig anbraten.
3. Den ungewaschenen Risotto-Reis begeben und ebenfalls 1 Minute unter Rühren mitdünsten, dann mit Weißwein ablöschen und den Alkohol verkochen lassen.
4. Nun den Reis mit so viel heißer Gemüsebrühe aufgießen, dass er gerade so bedeckt ist.
5. Das Risotto bei mittlerer Hitze ohne Deckel 20 bis 25 Minuten garen. Währenddessen immer wieder vorsichtig umrühren und Brühe nachgießen, sobald der Reis sie aufgesogen hat.
6. Kurz bevor das Risotto fertig ist, den veganen Reibekäse, die Sahne und das Sellerie-Grün unterrühren und das Risotto mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzig abschmecken.

Tipp: Den Risotto-Reis nicht waschen, da die stärkehaltige Schicht auf den Körnern erst für das „schlotzige“, cremige Ergebnis sorgt. 😊



Rezeptbeschreibung

Meine absolute Lieblingsvariante des Gerichts ist das [Steinpilzrisotto](#), aber die heute beschriebene Version bringt aufgrund der verschiedenen enthaltenen Gemüsesorten ein extrem facettenreiches Geschmackserlebnis mit sich. Der Weißwein rundet das Ganze herrlich ab. Das Gericht eignet sich auch perfekt als Resteverwertung, da man so ziemlich jedes Gemüse reinschneiden kann.

i FOKUS DER WOCHE: [Risotto Reis](#)

Viel Erfolg beim Nachkochen – leben und leben lassen, ist das Motto!

Herzliche Grüße aus der Pflanzenküche!

Meli & Gorik