

# Schwarzwurzel-Risotto



## Zutaten:

300g Schwarzwurzeln, 1El Zitronensaft, 1 Zwiebel, 500ml Gemüsebrühe, 125g Risotto-Reis, 2El Butter (zerlassene), 100ml Weißwein, Salz, Pfeffer, 40g Haselnusskerne, 2El Butter, ½ Bund Schnittlauch, Muskat

## Zubereitung:

300 g Schwarzwurzeln waschen, putzen und schälen. Sofort in kaltes Wasser mit 1 El Zitronensaft legen, damit sie sich nicht verfärben. 1 Zwiebel fein würfeln. Schwarzwurzeln abgießen, in schräge, 2-3 cm lange Stücke schneiden. 500 ml Gemüsebrühe aufkochen.

125 g Risotto-Reis, Schwarzwurzeln und Zwiebeln in einem Topf in 2 El zerlassener Butter 1 Min. andünsten. Mit 100 ml Weißwein ablöschen und offen fast vollständig einkochen lassen.

200 ml Brühe zugießen und den Risotto ca. 25-30 Min. garen, dabei ab und zu umrühren. Nach und nach die restliche Brühe zugießen. Mit Salz und Pfeffer würzen. 40 g Haselnusskerne grob hacken, in 2 El Butter anrösten. 1/2 Bund Schnittlauch in Röllchen schneiden. Beides zum Risotto geben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Gutes Gelingen 😊