



GSUND und GUAD

mit LIMA durch die Fastenzeit

Kohlsprossen Risotto

Rund ein Liter Hendlsuppe (Würfel) zum Kochen bringen und köcheln lassen.
Eine Zwiebel klein schneiden und in Olivenöl anschwitzen, ein paar gehackte Haselnüsse dazugeben.
Rund 250g Risottoreis dazugeben, kurz mit anschwitzen lassen. Mit einem Schöpfer kochender Suppe übergießen.
Klein geschnittene Kohlsprossen dazugeben.
Nun regelmäßig rühren und mit heißer Suppe übergießen, soll immer nur gerade bedeckt sein.
Nach ungefähr 20 Minuten sollte das Risotto schön cremig und bissfest sein.
Mit geriebenem Parmesan und einem großen Stück Butter vollenden und mit Salz und Pfeffer gut abschmecken.

Etwas Kresse und frisch geriebenen Parmesan darüber streuen und servieren.

Natürlich können Sie für die nicht vegetarische Variante noch einige Speckwürfel mit anrösten oder das Risotto vor dem Servieren mit Prosciutto Crudo verfeinern.
Es schmeckt auch sehr gut, wenn Sie am Ende der Kochzeit etwas Gorgonzola unterrühren.

Gesegnete Mahlzeit mit diesem köstlichen Rezept, Beatrix Auer