



Schwarzwurzel-Risotto

Winterspargel für die kalte Jahreszeit

Zubereitung

1. Schwarzwurzeln waschen und schälen. Anschließend sofort in kochendem Salzwasser für ca. 8 Minuten garen.
2. Die fertig gegarten, etwas abgekühlten Schwarzwurzeln in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Zwei Liter Wasser zum Kochen bringen und 2 Esslöffel Gemüsebrühe einrühren.
3. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten.
4. Schalotten und Knoblauchzehen in feine Würfel schneiden. Naturata Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten und Knoblauchwürfel darin andünsten. Den Risotto-Reis mit in die Pfanne geben, kurz andünsten und anschließend mit Weißwein ablöschen. Den Risotto immer wieder mit etwas Gemüsebrühe auffüllen, umrühren und für ca. 20 Minuten garen. Zum Ende der Garzeit Schwarzwurzeln, Parmesan und Naturata Pinienkerne unterrühren. Mit Naturata Atlantik-Meersalz fein und Pfeffer würzen.
5. Das Schwarzwurzelrisotto auf vier Teller verteilen und mit Serrano-Schinken sowie Thymi-anblättchen garnieren.



Zubereitungszeit: Mittel

Zutaten (für 4 Portionen)

Naturata Zutaten

- 2 EL Gemüsebrühe mit Bio-Hefe
- 6 EL Olivenöl Kreta PDO nativ extra
- Atlantik Meersalz, fein

Weitere Zutaten

- 1 kg Schwarzwurzeln
- 80 g Pinienkerne
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 250 g Risotto-Reis
- 200 ml Weißwein
- 150 g Parmesan geraspelt
- 120 g Serrano-Schinken
- 5 Stiele Zitronenthymian
- Pfeffer