

Risotto mit Rosenkohl und Trüffelöl

Zutaten für 2 Personen

Zubereitungszeit 35 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

Für das Risotto

- 300 g Rosenkohl
- 2 EL Mandeln
- 1 EL Kokosöl
- 1 Zwiebel
- 125 g Risottoreis
- 400 ml Gemüsebrühe
- 35 g Butter oder vegane Butter
- 1 EL Zitronensaft
- 2 EL Parmesan oder veganer Parmesan
- gemahlener Kümmel
- 2 EL Trüffel Würzöl

Für die Marinade

- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Agavendicksaft
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL Wild Würzöl
- Salz
- Pfeffer



Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Den Rosenkohl anschneiden und die Blätter abzupfen. Mandeln grob hacken. Die Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden.

Die Hälfte des Rosenkohls marinieren mit Olivenöl, Agavendicksaft, Wild Würzöl sowie Salz und Pfeffer. Das Gemüse im Ofen etwa zehn Minuten garen. Die Zwiebel in Kokosöl in einer großen Pfanne anbraten. Den restlichen Rosenkohl hinzugeben und kurz mitgaren. Anschließend den Risottoreis beimengen und mit etwas Gemüsebrühe ablöschen. Unter stetigem Rühren immer wieder mit Gemüsebrühe auffüllen und so etwa 20 Minuten köcheln lassen.

Zum Schluss Zitronensaft, Butter sowie Parmesan hinzugeben. Mit Kümmel, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Risotto in Schälchen anrichten, mit dem Rosenkohl aus dem Ofen, Trüffelöl und Mandeln garnieren.

Ein Rezept für veganen Parmesan gibt es hier.