



Cremiges Low-Carb-Blumenkohlrisotto

mit Rauchmandeln und Käsecrackern



30-40min



3-4 Personen

Die Rauchmandeln sind so lecker, da muss man schon beim Kochen aufpassen, nicht alle wegzunaschen. Das wäre schade, denn sie sind die Krönung dieses tollen Low-Carb-Gerichts, für das du Blumenkohl, Pastinake und Sellerie in ein raffiniertes Risotto verwandelst, das ganz ohne Reis auskommt. Serviert wird alles mit gerösteten Blumenkohlröschen, Käsetalern und einem cremigen Dip. Und Rauchmandeln - wenn noch welche da sind.

- 2 Pastinaken
- 2 Stangensellerie ⁹
- 1 Blumenkohl
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Päckchen
Gemüsebrühgewürz
- 1 Päckchen italienische
Gewürzmischung
- 1 Packung Rauchmandeln ¹⁵
- 20g frische Petersilie
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 3 Päckchen Hartkäse, gehobelt

- 1-2EL Butter ⁷
- Olivenöl
- Salz und schwarzer Pfeffer

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- großer Kochtopf
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sparschäler
- Messbecher
- Küchenreibe

Energie 691kcal, Fett 57.4g,
Kohlenhydrate 21.9g, Eiweiß 16.9g



Den Ofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Pastinaken** schälen und mit dem **Sellerie** und **2/3 des Blumenkohls samt Strunk** grob reiben. Den **restlichen Blumenkohl** in 2cm große Röschen zerteilen, mit Salz, Pfeffer und 1EL Olivenöl vermengen und auf einem mit Backpapier belegten Blech 15Min. backen. Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



Nach ca. 15Min. Kochzeit die Hitze auf die niedrigste Stufe reduzieren und in einem hohen Messbecher ca. **150ml des Blumenkohlrisottos** mit 1-2EL Butter oder Olivenöl sowie der **restlichen Crème fraîche** mit einem Stabmixer cremig pürieren. Das **Blumenkohlpüree** zurück in den Topf geben und das **Blumenkohlrisotto** bei geringer Hitzezufuhr weitere 10Min. sanft köcheln lassen.



Das **Brühgewürz** in 500ml heißem Wasser auflösen. Den **geriebenen Blumenkohl**, die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in einem großen Topf mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten. Mit ca. **2/3 der Gewürzmischung** und Pfeffer würzen, dann die **Brühe** unter Rühren nach und nach hinzugeben, sodass das **Gemüse** bedeckt ist.



Den **Käse** sehr fein hacken. Die **1/2 des Käses** auf einem zweiten mit Backpapier belegten Backblech sowie neben den **Blumenkohlröschen** zu insgesamt **8 Häufchen** formen, dabei auf genügend Abstand achten. Im Ofen 6-8Min. zu **Käsetalern** backen, dann aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.



Die **Mandeln** grob hacken. Die **Petersilienblätter** abzupfen, fein hacken und mit **2EL Crème fraîche**, 1EL Olivenöl, 1-2EL Wasser sowie Salz und Pfeffer zu einem cremigen **Dip** verrühren.



Die **1/2 der Mandeln** und den **restlichen Käse** während der letzten 2Min. der Kochzeit zum **Blumenkohlrisotto** geben. Das **Risotto** mit den gerösteten **Blumenkohlröschen**, der **Petersiliencreme** und den **restlichen Mandeln** anrichten und mit den **Käsetalern** servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**