



Risotto mit Bio-Rindswurst und Rosenkohl

fruchtig-fein mit Apfel, Pastinake und Käse



30-40min



3-4 Personen

Magst du es deftig-kräftig und gleichzeitig raffiniert-aromatisch? Dann haben wir dein neues Leibgericht gefunden - zumindest für diese Jahreszeit: ein wärmendes Risotto mit feiner Thymiannote, verfeinert mit geriebenem Käse, mmh ... Dazu brätst du Apfel, Rosenkohl und Bio-Rindswurst, alles in allem ein vorgezogenes Silvesterfeuerwerk an Farben und Texturen. Lass es krachen!

Was du von uns bekommst

- 2 Pastinaken
- 1 Zwiebel
- 2 Pck. Hühnerbrühgewürz
- 400g Risottoreis
- 5g Thymian
- 400g Rosenkohl
- 2 Äpfel
- 4 Bio-Rindswürste
- 3 Stücke italienischer Hartkäse ¹

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- Sparschäler
- Messbecher
- Küchenreibe

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Milch (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

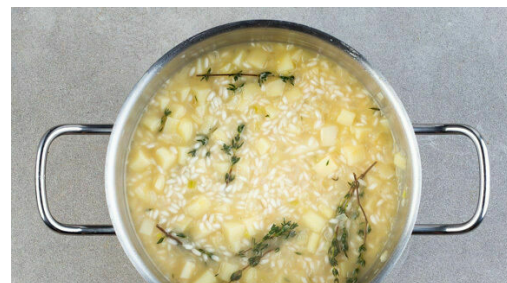
Nährwertangaben pro Portion

Energie 944kcal, Fett 37.8g, Kohlenhydrate 106.9g, Eiweiß 40.9g



1. Pastinaken schneiden

Die **Pastinaken** schälen und in 1-2cm große Würfel schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. Das **Brühgewürz** in 1,5L heißem Wasser auflösen.



2. Risotto kochen

Die **Pastinaken**, die **Zwiebeln** und den **Reis** in einem großen Topf mit 2EL Olivenöl oder Butter bei mittlerer Hitze ca. 2Min. anbraten. Den **Thymian** und ca. **¼ der Brühe** hinzugeben. Stetig rühren, bis der **Reis** die Flüssigkeit aufgenommen hat. Nach und nach mehr **Brühe** angießen und einköcheln lassen, bis die gesamte **Brühe** aufgebraucht ist, das dauert 18-20Min.



3. Zutaten vorbereiten

Nebenher die **Rosenkohlröschen** halbieren. Die **Äpfel** vierteln, entkernen und grob würfeln. Die **Würste** in ca. 3cm breite Scheiben schneiden.



4. Rosenkohl anbraten

Den **Rosenkohl** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 3-4Min. anbraten, bis er leicht gebräunt ist. Zum **Risotto** in den Topf geben und während der letzten ca. 10Min. mitgaren.



5. Wurst und Apfel braten

Die **Apfelstücke** und die **Wurstscheiben** in derselben Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 10-12Min. anbraten, bis die **Wurst** gar und schön gebräunt ist.



6. Risotto verfeinern

Den **Käse** fein reiben. Den **Thymian** entfernen und den **Käse** unter das **Risotto** rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann das **Risotto** mit der **Wurst** und den **Äpfeln** anrichten. Nach Belieben mit dem Bratfett beträufeln, mit (frisch gemahlenem) Pfeffer bestreuen und servieren.