

Schmeckt perfekt



Rezept von Milena Broger

Einkorn-Risotto mit Ziegenkäse & Pastinake

35 Minuten/leicht



Zutaten für 4 Personen

200 g Einkornreis, etwas Weißwein, Gemüsesuppe, 2 Zwiebeln, 1 Zehe Knoblauch, Salz, Honig, Apfelsaft, 100 g Ziegenfrischkäse, Butter, Olivenöl; 4 Pastinaken, Birnenessig, Leinöl, Leinsamen, 100 g Ziegenhartkäse.

Zubereitung

Für das Risotto die Zwiebeln feinwürfelig schneiden und in Butter anschwitzen. Den Einkornreis kurz mitschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Etwas einkochen lassen, mit Gemüsesuppe oder Wasser aufgießen und cremig kochen. Mit Honig, Apfelsaft, Ziegenfrischkäse, Butter und Olivenöl abschmecken.

Die Pastinaken schälen und die Hälfte in grobe Stücke schneiden. Mit Öl bestreichen, salzen und im Rohr bei 180 °C in ca. 15 Minuten weich backen.

Die restlichen Pastinaken Hälfte fein hobeln und mit Birnenessig, Leinöl, Leinsamen und Salz marinieren.

Das Risotto in tiefen Tellern anrichten. Gebackene Pastinaken und Pastinakensalat daneben anrichten und mit geriebenem Ziegenhartkäse bestreuen.