

**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.