

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



### Rollgerstel-Risotto mit Karfiol

#### Zutaten

(4 Personen)

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Butter zum Anschwitzen
- 125 g Rollgerstel
- 100ml trockener Weißwein
- 1L heißer Geflügelfond
- 1/3 Karfiol für das Risotto
- 4-5 Scheiben Karfiol für die Garnitur
- 80 g Parmesan gerieben
- 40 g Butter
- Saft einer halben Zitrone
- Salz
- Pfeffer

Für die Garnitur

- Petersilie
- Schnittlauch

- 2 EL Olivenöl
- Etwas Tomatensauce

### Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und in einem Topf mit Butter glasig dünsten. Rollgerstel beifügen. Mit Wein und Geflügelfond aufgießen und aufkochen.

Karfiol mit einer Küchenreibe fein reiben und dem Risotto (Rollgerstel) beigeben.

Langsam köcheln lassen. Butter und Parmesan abwechselnd beigeben. Mit Zitronensaft verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Karfiolscheiben in Olivenöl anbraten und leicht salzen.

Risotto auf einem Teller gemeinsam mit den Karfiolscheiben anrichten. Mit Petersilie, Schnittlauch, Olivenöl und etwas Tomatensauce garnieren.