

## Rosenkohl-Risotto mit gerösteten Mandeln

### Zutaten für 4 Portionen:

700 g Rosenkohl – 4 EL Butter – Salz – 100 g Zwiebeln – 2 Knoblauchzehen – 300 g Risottoreis – 125 ml trockener Weißwein – 900 ml Gemüsebrühe – 100 g Parmesan – 100 g Mandelstifte – Pfeffer – Muskat

### Zubereitung:

- Rosenkohl putzen, waschen und längs halbieren
- 2 EL Butter im Topf zerlassen, Röschen darin unter Rühren anschwitzen. Ca. 150 ml Salzwasser zufügen und im geschlossenen Topf bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten dünsten
- Zwiebeln schälen und klein würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken
- Übrige Butter in großem Topf zerlassen und Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen. Reis zufügen und unter Rühren glasig anschwitzen. Mit Wein ablöschen und unter Rühren einkochen lassen
- Reis knapp mit Gemüsebrühe bedecken und bei niedriger Hitze kochen lassen bis die Flüssigkeit fast vollständig aufgesogen ist. Ab und zu umrühren. So lange wiederholen bis der Reis bissfest und die Brühe aufgebraucht ist
- Parmesan reiben. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldgelb anrösten
- Rosenkohl im Sieb abgießen, abtropfen lassen und unters Risotto heben. Hälfte der Mandeln und des Parmesans ebenfalls unterheben
- Risotto mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Muskat abschmecken
- Im geschlossenen Topf auf ausgeschalteter Herdplatte ca. 10 Minuten durchziehen lassen
- Mit restlichen Mandeln und Parmesan bestreuen

*Wir wünschen guten Appetit!*

