

Wirsingrisotto

Die Poebene in Italien ist ein Reisanbaugebiet. Außerdem ist diese Gegend eine der fruchtbarsten Gegenden in Italien. Die Gärten quellen über von Gemüse und Früchten. Wirsing wird in fast jedem Hausgarten angebaut. Aus Reis und Wirsing, kombiniert mit gehobeltem Käse, lässt sich ein tolles Gericht für alle Tage zaubern. Dieses Rezept ist aber durchaus auch geeignet als 1. Gang eines mehrgängigen Menüs.

Zutaten für 4 Personen:

- ▶ 1 kleiner Wirsing (etwa 500 g)
- ▶ 1 Knoblauchzehe
- ▶ 80 g Butter
- ▶ etwa 1 l Gemüsebrühe
- ▶ 300 g Risotto-Reis (Avorio, auch unter Arborio-Reis im Handel)
- ▶ Salz, weißer Pfeffer
- ▶ 100 g Hartkäse gehobelt (alter Pecorino oder Bergkäse)



Zubereitung:

- ▶ Die Gemüsebrühe aufkochen lassen
- ▶ Den Wirsing in feine Streifen schneiden
- ▶ Knoblauch pressen
- ▶ In einem Topf die Hälfte der Butter schmelzen lassen, den Knoblauch leicht anbraten
- ▶ Den Wirsing dazugeben, 3 EL Brühe dazugeben und 10 Minuten bei schwacher Hitze garen
- ▶ Den Reis unter den Wirsing mischen.
- ▶ Nach und nach die kochende Brühe unterrühren, bis der Risotto gar ist (nach ungefähr 20 Minuten)
- ▶ Mit Salz und Pfeffer würzen
- ▶ Käse hobeln und vor dem Servieren auf das Risotto geben.