



Trüffelrisotto mit gehobeltem Rosenkohl



Zutaten

- 1 Schalotte
- 100 Kichererbsenrisotto
- 30 Milliliter Weißwein
- 1 Würfel Gemüsebrühe
- 600 Milliliter heißes Wasser
- 100 gramm Riesentrüffel von Martin Willig
- 300 Gramm Sprossen
- 3 Esslöffel gehackte Haselnüsse
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

An Thanksgiving geht es darum, zusammenzukommen und Gerichte zu genießen, die Wärme und Gemütlichkeit ausstrahlen. Dieses Risotto mit geröstetem Rosenkohl und Trüffelkäse passt perfekt zu dieser Idee. Das Gericht kombiniert den vollen, cremigen Geschmack des Risottos mit dem gerösteten, leicht knusprigen Rosenkohl und einem subtilen Hauch von Trüffel. Das Ergebnis ist eine schmackhafte Ergänzung für den Thanksgiving-Tisch, ohne zu kompliziert zu sein.

Vorbereitung

- 1: Waschen Sie die Sprossen gründlich. Die äußeren Blätter entfernen und ein kleines Stück vom Strunk am unteren Ende abschneiden. Dann den Rosenkohl mit einer Mandoline oder einem scharfen Messer in gleichmäßig dünne Scheiben hobeln.
- 2: Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
- 3: Den Rosenkohl in eine große Schüssel geben und einen Spritzer Olivenöl, Salz und Pfeffer hinzufügen. Die Hälfte des Trüffelkäses über den Rosenkohl reiben. Gut mischen.
- 4: Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Sprossen auf dem Backblech verteilen und 20 Minuten im Ofen rösten. Den Rosenkohl während des Backens gut im Auge behalten, damit er nicht verbrennt. Wenn der Trüffelkäse schön geschmolzen ist und eine knusprige Kruste gebildet hat, ist der Rosenkohl fertig.
- 5: Eine Zwiebel fein hacken und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl leicht anbraten. Dann den Risottoreis hinzufügen und kurz anbraten. Das Risotto mit einem Schuss Wein ablöschen und so lange rühren, bis der Wein vollständig vom Reis aufgesogen wurde.
- 6: Mit heißem Wasser und dem Brühwürfel eine Brühe herstellen. Die Brühe nach und nach, Löffel für Löffel, unter ständigem Rühren zugeben. Diesen Vorgang wiederholen, bis die Brühe fast vollständig aufgesogen und der Reis fast gar ist. Dieser Vorgang dauert etwa 15 bis 20 Minuten.
- 7: Wenn der Reis bissfest ist, ein Stückchen Butter und den restlichen geriebenen Trüffelkäse dazugeben. Kurz ruhen lassen und dann noch einmal gut umrühren.
- 8: Das Risotto auf einen Teller geben und mit ein paar Löffeln der Sprossen abschließen. Genießen Sie Ihr Essen!



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

Ein einfaches Gericht für Thanksgiving mit Käse

Dieses Rezept für Risotto mit gebratenem Rosenkohl und Trüffelpilzkäse zeigt, dass man auch mit einfachen Zutaten etwas Besonderes auf den Tisch zaubern kann. Egal, ob Sie es als Beilage oder als vegetarische Alternative zum Hauptgericht servieren, es wird Ihre Gäste sicher begeistern. Dank der einfachen Zubereitungsmethode können Sie mehr Zeit mit Ihrer Familie und Ihren Freunden verbringen, was schließlich das Wichtigste an Thanksgiving ist. Probieren Sie dieses Gericht aus und genießen Sie ein gemütliches und schmackhaftes Fest!

Dieses Rezept wurde von Henri Willig in Auftrag gegeben und von [CookingQueensNL](#) kreiert.