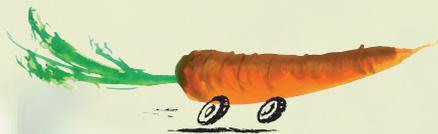




# Kohlrabiblätter- Risotto



## Rezepte vom LAISEACKER

### Zutatenliste (4 Personen):

2 Blätter Kohlrabi, 1 Möhre, 1 Stange Staudensellerie, 1 Zwiebel,  
2 Knoblauchzehen, 250 g Risotto-Reis, 50 g Parmesan, gerieben,  
1 Glas Weißwein, 1 EL Olivenöl, 1/2 Liter heiße Gemüsebrühe  
1 Prise Salz & Pfeffer

### Zubereitung:

1. Kohlrabiblätter waschen und von den Stielen Streifen. Stiele in kleine Stücke, die Blätter in feine Streifen schneiden. Getrennt zur Seite stellen. Möhre, Staudensellerie und Zwiebel putzen und in kleine Würfel schneiden. Knoblauchzehen schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden.
2. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Sellerie-, Möhren- und Zwiebelstücke zugeben und kurze Zeit andünsten. Stücke der Kohlrabistiele zufügen und weiterdünsten. Nun den Knoblauch und den Risottoreis zufügen und so lange weiterdünsten, bis der Reis Farbe angenommen hat. Das Ganze mit dem Weißwein und etwas Brühe ablöschen und köcheln lassen.
3. Nach und nach heiße Brühe hinzugeben bis das Risotto schön sämig ist. Dies dauert ca. 20 - 30 Minuten. Wichtig dabei: Das Risotto während des gesamten Kochvorgangs immer wieder umrühren. Sollte die Brühe nicht reichen, mit heißem Wasser aufgießen.
4. Kurz vor Ende der Garzeit den geriebenen Parmesan und die kleingeschnittenen Kohlrabiblätter hinzufügen und mitgaren. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

**Tipp:** Ergänzen Sie das Risotto mit ca. 100g kleingeschnittenen Garnelen (gegart und geschält), die Sie zusammen mit den Kohlrabiblättern hinzufügen.

Viele weitere tolle Rezeptideen  
finden Sie auf

[www.LAISEACKER.de](http://www.LAISEACKER.de)

