

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

# Risotto mit Schwarzwurzel



mehr Kochtipps:

[lifechannel.ch/koch Tipp](https://www.lifechannel.ch/koch Tipp)

(c) 123rf

## Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken
2. Pfefferminze fein schneiden
3. Schale der Zitrone abreiben und Zitrone pressen
4. Schwarzwurzel schälen und schräg in feine Scheiben schneiden
5. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen
6. Zwiebel, Knoblauch und Schwarzwurzel ca. 10 Minuten andünsten
7. Reis dazugeben und weiter dünsten, bis Reiskörner glasig sind
8. Mit Weisswein ablöschen und etwas einreduzieren
9. Pfefferminze und einen Esslöffel Zitronensaft dazugeben
10. Gemüsebouillon unter ständigem Rühren während dem Kochprozess dazugeben (ca. 20 Minuten)
11. Ricotta und Hälfte des Käses unter den Risotto mischen
12. Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit restlichem Parmesan, frischer Pfefferminze und Zitronenabrieb servieren

## Zutaten

1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
½ Bd.	Pfefferminze
1	Zitrone
500 g	Schwarzwurzel
300 g	Risottoreis
100 g	Weisswein
800 g	Gemüsebouillon
80 g	Parmesan
125 g	Ricotta
	Olivenöl, Salz und Pfeffer

Life Channel

[www.lifechannel.ch](https://www.lifechannel.ch)

