

REZEPT DER WOCHE

KW 26 22.06. – 28.06.2026

Staudensellerie-Zitronen-Risotto (Für 4 Personen)



Das brauchen Sie:

250 g	Staudensellerie	(Art.Nr. 311)
1	Kohlrabi	(Art.Nr. 703)
1	Zwiebel	(Art.Nr. 400)
2 EL	Olivenöl	(Art.Nr. 8534)
1,4 l	Gemüsebrühe	(Art.Nr. 8037)
280 g	Risottoreis	(Art.Nr. 5380)
1	Zitrone	(Art.Nr. 1760)
100 g	Parmesan	(Art.Nr. 2504)
	Salz und Pfeffer	

Und so geht's:

Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und klein schneiden. Staudensellerie waschen und den Kohlrabi schälen. Beides in kleine Würfel schneiden. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch hinzufügen und kurz anschwitzen. Reis dazugeben und ebenfalls kurz mit anschwitzen. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Nach 5 Minuten den klein geschnittenen Staudensellerie und den Kohlrabi zum Risotto geben und mit garen. Dabei gelegentlich umrühren und bei Bedarf weitere Brühe nachgießen.

Die Zitrone waschen und die Schale fein abreiben. Den Abrieb zur Seite stellen und die Zitrone auspressen. Den Zitronensaft sowie 80 g Parmesan und etwas Zitronenabrieb unter das fertige Risotto rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Risotto auf Tellern anrichten und mit dem restlichen Parmesan, Zitronenabrieb und frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!

DECKERSBIOKISTE

Am Bollgraben 11
76534 Baden-Baden

Telefon 07223 8062230
E-Mail info@deckersbiokiste.de