



## REZEPT DES JAHRES 2016

### Kartoffel-Risotto

Zutaten für 4 Portionen:

- 600 g festkochende Kartoffeln
- 1 große weiße Zwiebel
- 150 ml Gemüsebrühe
- 50 ml milder Weißwein
- 2 Knoblauchzehen
- 75 g frisch geriebener Parmesan
- 75 g Bärlauch(oder frische Kräuter)
- 4 EL Butter
- 6 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer, mildes Paprikapulver (geräuchert)
- Muskatnuss



Die Kartoffeln schälen und in ca. 0,5 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln und den Knoblauch fein hacken. Olivenöl in einem Topf leicht erhitzen und die Zwiebeln mit dem Knoblauch blass anschwitzen. Die Kartoffelwürfel dazugeben und ca. 2 Minuten mitschwitzen. Den Weißwein angießen und aufkochen lassen.

Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Paprikapulver würzen, danach die Gemüsebrühe zugeben. Solange leicht köcheln lassen, bis die Kartoffeln bissfest sind. Den Topf vom Herd nehmen und ca. 10 Minuten stehen lassen, damit die Kartoffeln die Brühe aufsaugen können.

Die Butter und den Parmesan unterheben und schmelzen lassen. Bei Bedarf mit den Gewürzen nachschmecken und weitere 10 Minuten stehen lassen, damit die Kartoffeln den Geschmack aufnehmen können. Den Bärlauch waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Den Bärlauch untermischen und auf Pasta Tellern anrichten.