



RISOTTO MIT KNOLLENSELLERIE UND PROVOLA

Categoria: Erste Gerichte **Tempo di preparazione:** 20 Minuten (+ Zubereitungszeit der Gemüsebrühe) **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4

- 200 g Knollensellerie, geschält
- 400 g geräucherter Provola oder Scamorza, gewürfelt
- Lauch, je nach Bedarf
- 2 Schalotten
- Gemüsebrühe, je nach Bedarf
- Natives Olivenöl extra, je nach Bedarf
- 320 g Vialone-Nano-Reis
- 1 Glas trockener Weißwein
- Hartkäse zum Reiben (z. B. Pecorino Romano), nach Geschmack

Knollensellerie, die schmackhafte Wurzel der Selleriepflanze, ist sehr vielseitig. Probieren Sie ihn in diesem köstlichen Risotto.

Schwierigkeitsgrad: **einfach**

Kosten: **gering**

Zubereitungszeit: **20 Minuten (+ Zubereitungszeit der Gemüsebrühe)**

Portionen: **4**

Zubereitung

Den Knollensellerie schälen und die harten Teile entfernen (ca. 200 g). Grob hacken.

Die Gemüsebrühe zum Kochen bringen.

Lauch und Schalotten fein hacken und in nativem Olivenöl extra anschwitzen.

Den Knollensellerie dazugeben, leicht salzen und mit der Gemüsebrühe auffüllen.

Kochen, bis er weich ist.

Für das Risotto eine Pfanne nehmen, etwas Öl und den Reis hineingeben, anrösten und mit Weißwein ablöschen.

Den Weißwein verdampfen lassen, dann den Knollensellerie hinzugeben und allmählich die Gemüsebrühe hinzugeben, langsam, während der Reis die Flüssigkeit aufnimmt, bis der Reis gar ist. Mit Salz abschmecken.

Den Herd ausschalten, den geräucherten Provola dazugeben und vorsichtig verrühren, bis er cremig ist.

Mit geriebenem Käse bestreut servieren. Guten Appetit!

