

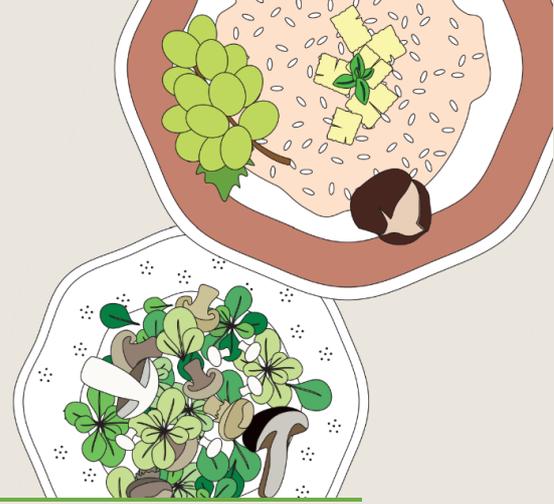
Marronirisotto mit Nüsslisalat

Rezept für 4 Personen

Ungefähre Zubereitungszeit: 30-35 Minuten



VEGETARISCH



Menge	Zutaten	Zubereitung
Marronirisotto		
7 dl	Trinkwasser	Pilze im Olivenöl scharf anbraten. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und mitdünsten. Reis begeben und kurz mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Weisswein ablöschen. Gemüsebrühe im Wasser auflösen und nachdem der Wein eingekocht wurde, begeben. Auf kleiner Stufe köcheln lassen, bis der Reis gar ist. Butterflocken und geriebenen Hartkäse begeben. Orangensaft und Weisswein mit Zucker aufkochen, Edelkastanien und Trauben begeben und einkochen. Marroni entweder unter den Risotto ziehen, oder als Garnitur verwenden.
30 g	Hartkäse	
90 ml	Weisswein	
260 g	Reis roh	
1 St	Zwiebel (klein)	
1 EL	Gemüsebrühe	
2 EL	Olivenöl	
1 TL	Salz	
1 EL	Butter	
180 g	Edelkastanien TK	
20 g	Zucker	
70 ml	Weisswein	
2 EL	Orange Fruchtsaft	
200 g	Pilze TK	
80 g	Trauben	
Nüsslisalat mit Pilzen		
1 TL	Salz	Nüsslisalat rüsten. Champignons und Pilze in Scheiben schneiden. Rapsöl, Balsamicoessig und Salz mischen. Alles in eine Schüssel geben und mischen.
1 EL	Rapsöl	
80 ML	Balsamicoessig	
170 g	Feldsalat (Rapunzel)	
90 g	Champignon	
90 g	Pilze	

Fun fact:

Besonders hübsch mit einzeln grösseren Marronistückchen (erst am Schluss begeben, damit sie nicht zerdrücken).