



## Quinoa Risotto

mit Mairübchen



Zutaten für 2 Personen:

- |                             |   |
|-----------------------------|---|
| <b>Risotto</b>              | Den Quinoa in einem Sieb waschen und gut abtropfen lassen. Die Zwiebel fein schneiden und in einem Topf mit Butter anschwitzen. Den Spitzkohl waschen, in feine Streifen und mit etwas Salz und dem Kumin ebenfalls darin anschwitzen, bevor der Quinoa hinzugeben wird.  |
| 200 g bunter Quinoa         |   |
| 1 Zwiebel                   |   |
| 1 Schuss Weißwein           |   |
| 2 ½ fache Menge Gemüsebrühe |   |
| ½ Spitzkohl                 |   |
| 1 TL Kumin                  | Nach kurzem Rösten, mit einem guten Schuss Weißwein ablöschen. Schließlich nach und nach mit der Gemüsebrühe aufgießen. Der Quinoa benötigt ungefähr 15 Minuten, bis er gar ist und die richtige Konsistenz hat.  |
| Salz                        |   |
| 2 EL Schmand                |   |
| 80 g kräftiger Bergkäse     |   |
| 1 EL Butter                 |   |
| 1 Prise Chili               | Unter den fertigen Quinoa den Schmand und den geriebenen Käse geben. Den Herd abstellen und das Risotto bei geschlossenem Deckel einige Minuten weiter quellen lassen.  |
| <b>Außerdem</b>             |   |
| 1 Bund Mairübchen           | Die Mairübchen waschen und in Spalten schneiden. Diese anschließend in Butter mit Salz und einer Prise Zucker von beiden Seiten anbraten. Sie werden durch den Zucker leicht karamellisiert. Das Quinoa-Risotto mit den Mairübchen auf Tellern portionieren und genießen. |
| Zucker                      |   |
| Salz                        |   |