



Mehr Rezepte auf
www.lifechannel.ch/kochtipp
Foto © 123rf



Beilage

Randenrisotto

Zutaten

Für 4 Personen

100 g	Risottoreis
100 g	Randen
1	rote Zwiebel
1	Knoblauchzehen
wenig	Öl
2 dl	Weisswein
4 dl	Gemüsebouillon
50 g	Mascarpone oder Crème fraîche
20 g	Babyspinat
wenig	Mandeln gehackt
wenig	Petersilie frisch gehackt
wenig	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Randen, Knoblauch und Zwiebeln in kleine feine Würfel schneiden und in der Pfanne mit wenig Rapsöl andünsten.
2. Risottoreis begeben und mitdünsten, bis der Reis leicht bräunlich wird. Weisswein begeben und kurz einkochen lassen.
3. Bouillon begeben und den Risottoreis auf kleiner Stufe kochen, bis er in der Mitte noch leicht körnig ist. Bei Bedarf mehr Bouillon hinzufügen und gut rühren.
4. Kurz vor dem Servieren Mascarpone, Babyspinat, gehackte Mandeln und Petersilie begeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken, gut umrühren und servieren.