



Perlgraupen /Rollgersten Risotto mit karamellisiertem Radiccio

Zutaten: Mise en place:

Zubereitung:

250 g Edamame

Edamame nach Packungsanleitung zubereiten.

Pflanzenöl
100 g Zwiebel in hauchdünne Scheiben schneiden

Zwiebel in Öl glasig dünsten.

150 g Rollgerste unter Wasser gut abspülen

Rollgerste zu den Zwiebeln geben und kurz anrösten.

Ein Schuss Weißwein (kann durch Brühe ersetzt werden)
500 ml Gemüsebrühe (mehr bei Bedarf)

Mit Weißwein ablöschen und mit 300 ml Gemüsebrühe aufgießen.
Hitze reduzieren und Graupen ca, 10 Minuten köcheln lassen.
Ab und an ein wenig Brühe nachgießen und umrühren.

70-80 g Radicchio waschen und in ganz feine Streifen schneiden
100 g Zwiebel in hauchdünne Scheiben schneiden
2 EL Agavendicksaft

Zwiebel in Öl glasig dünsten.
Radicchio dazugeben beides scharf anbraten.
Hitze reduzieren und mit 2 EL Agavendicksaft karamellisieren lassen.
Gesamtzeit ca. 5 Minuten.

1 EL vegane Butter

Wenn die Rollgerste gar ist
1 EL vegane Butter unterrühren und die restliche Brühe langsam zugießen.
ca.10 Minuten nachziehen lassen.

2 EL Hefeflocken
Salz und Pfeffer
1 EL Sojasauce

2 EL Hefeflocken untermengen mit Salz, Pfeffer und Sojasauce abschmecken.

etwas Creme de Balsamico

Bis auf einen kleinen Teil zur Deko das Radicchio-Zwiebel-Gemisch und die Edamame zum Risotto geben.
Aufköcheln lassen.

Das Risotto anrichten mit Radicchio-Zwiebel-Gemisch dekorieren und Creme de Balsamico beträufeln.

Viel Spaß beim Nachkochen!