

UNSERE TOLLE KNOLLE

Zutaten

Knollensellerie | mit Schale
Rollgerste
Zwiebel
Orange | Abrieb & Würfeli
Spinat
Reibkäse
Olivenöl
Butter
Salz, Pfeffer

Zubereitung

- 1) Knollensellerie mit Messer einstechen, mit Olivenöl und Salz marinieren. Ca. 75 Min im Ofen backen bei 200°C bis er weich ist.
- 2) Den Knollensellerie schälen und in grobe Würfel schneiden.
- 3) Mit der Rollgerste einen Risotto zubereiten. Kurz bevor dieser gar ist, die Orangenwürfeli, Abrieb und Selleriewürfel dazugeben.
- 4) Kurz durchköcheln lassen, dann Spinat dazu und durchrühren. Abschmecken und mit Reibkäse und Butter verfeinern. Auf die Schlotzigkeit achten.



Tipps

- Einen geräucherten Käse verwenden
- Gezupfter Schweinebraten passt hervorragend dazu