

Brennnessel-Risotto

Zutaten:

1 großes Bündel Brennnessel, gewaschen, geschnitten
2 Zwiebeln, klein geschnitten
6 EL Öl
350 g Vollkornreis
Kräutersalz, Pfeffer
1/2 l Gemüsebrühe
60 g geriebener Parmesan

So geht's:

Zwiebeln und Brennnessel in Öl andünsten. Reis zugeben und mit 1 l Gemüsebrühe aufgießen, mit Kräutersalz und Pfeffer würzen. Ca. 20 Minuten kochen, immer wieder mit Brühe nachgießen. Mit Parmesan bestreut servieren.

Guten Appetit!