Pastinaken-Risotto mit Parmesanchips

Zutaten für 2 Personen

Für das Risotto:
500 g Pastinaken
1 Zwiebel
2 TL gekörnte Gemüsebrühe
40 g Butter
200 g Risottoreis
200 ml Weißwein
80 g Parmesan
4 Stiele frische Petersilie
Salz und Pfeffer aus der Mühle
¼ TL Kreuzkümmel

Für die Parmesanchips:
150 g Parmesan
½ TL getrockneter Rosmarin
½ TL getrockneter Oregano
1 Msp. Paprikapulver

Die Pastinaken schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und fein hacken. 1 Liter Wasser kochen und die Gemüsebrühe einrühren. Die Brühe warmhalten.

In einem Topf die Butter zerlassen und bei mittlerer Hitze die Zwiebeln anschwitzen. Die Pastinakenwürfel dazugeben und unter Rühren mit anschmoren lassen. Den Risottoreis dazugeben und weiter dünsten, bis der Reis glasig wird. Alles mit dem Weißwein ablöschen und einköcheln lassen. Sobald der Reis den Wein aufgesogen hat, mit einer Kelle der Gemüsebrühe aufgießen. Gegebenenfalls die Hitze reduzieren. Sobald der Risottoreis die Flüssigkeit aufgesogen hat, nach und nach den Rest der Gemüsebrühe hinzugeben. Dabei immer wieder Umrühren und darauf achten, dass das Risotto nicht zu kochen beginnt. In der Zwischenzeit den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Parmesan für die Chips reiben und mit den Gewürzen mischen. Mithilfe eines Esslöffels auf einem mit Backpapier ausgelegen Backblech kleine Parmesanhäufchen setzen. Die Parmesanchips für ca. 10 Minten im Backofen backen. Zum Schluss den Parmesan reiben und unter den Reis mischen. Die Petersilie hacken und ebenfalls unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen und abschmecken. Den Herd abschalten und das Risotto weitere 2-3 Minuten ziehen lassen. Mit den Parmesanchips toppen und servieren.

Guten Appetit!