



Liebe KundInnen,

Von uns selber sind zurzeit: Kopfsalate, Fenchel, Kohlrabi, Kräuter, Mangold, Weißkraut, Sellerie, Bohnen, Tomaten, Paprika, Gurken, Lauch, Auberginen, Rote Rüben, Zwiebelbund, Gemüsezwiebel, Zucchini und Rettich

Diese Woche empfehlen wir

Tomatenrisotto mit Sellerie

Zutaten:

300 g Risottoreis, ca. 300 g Sellerie, Olivenöl, 6 frische Tomaten, Wasser oder Brühe, Salz, Pfeffer, 1 Bund Basilikum, Parmesan

Zubereitung:

Reis einweichen, ein paar Stunden stehen lassen. Sellerie grob raspeln, etwas oder etwas mehr vom Grün klein schneiden und in Olivenöl kurz andünsten. Gut umrühren.

Die Tomaten klein hacken. Anschließend 1 bis 2 Gläser Wasser zu den Tomaten geben, salzen und pfeffern und einkochen lassen.

Jetzt den Reis, den Sellerie und das klein geschnittene Basilikum dazu, alles unter Rühren dünsten. Nur so viel Flüssigkeit hinzufügen, dass nichts anbrennt und der Reis bei kleiner Hitze köcheln kann.

Aufpassen: Immer wieder umrühren und Wasser oder Brühe nachgießen, bis der Reis fertig ist. Noch mal abschmecken und mit geriebenem Parmesan servieren.

Einen guten Appetit und eine schöne Woche wünscht das avantiandi -Team!