

## ROTKOHL-RISOTTO UND PECORINO-FONDUE



**Chef:** Leonardo Pellacani

**Glutenfrei**

### Zubereitung

Für 6 Personen

Die Zwiebel in Butter anbraten, den Reis der Sorte Carnaroli dazugeben, rösten und mit Weißwein ablöschen, bis zur Verdunstung. Mit der zuvor zubereiteten kochenden Brühe zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit den Schinken im Ofen rösten. Zwei bis drei Minuten vor Ende der Garzeit den Rotkohl dazugeben. Fertig kochen. Den Herd ausschalten und die Butter und den geriebenen Parmesankäse unterrühren. Das Risotto mit Rosenblättern, Grancrema mit pecorino und geröstetem Schinken garniert servieren.

### Verarbeitung ohne Gluten

Utilizzare prodotto che riporta in etichetta SenzaGlutine.

### Menù-Zutaten

400 g. Cavolo viola pronto (Rotkohl, gebrauchsfertig) - Z8P  
500 g. Riso Carnaroli (Reis der Sorte Carnaroli) - RK1  
q.b. Grancrema di Pecorino (Grancrema mit Pecorino) - KG1  
q.b. Petali di rosa (Rosenblätter) - 1252  
q.b. Superbrodo vegetale granulare (Gemüsebrühegranulat „Superbrodo“) - BG1X  
q.b. Superbrodo vegetale granulare (Gemüsebrühegranulat „Superbrodo“) - BG1X

### Zutaten

6 Scheiben Rohschinken  
60 g Parmesankäse  
60 g Butter  
n.B. Weißwein  
n.B. Zwiebel