

LÖWENZAHN-“RISOTTO“

Wildkräuterküche

Ein Rezept vom Landsitz



ZUTATEN

- 1 Zwiebel
- 375 g Reis
- 375 ml Weißwein
- 375 ml Suppe
- alternativ: ein Schuss Essig und 750 ml Suppe
- ca. zwei Handvoll Löwenzahnblätter

NOTIZEN

ZUBEREITUNG

1. Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden, die geputzten Löwenzahnblätter kleinschneiden.
2. In Fett die Zwiebel kurz andünsten, dann den Reis dazugeben und kurz mitrösten.
3. Mit einem Schuss Weißwein oder Essig ablöschen
4. Herd zurückschalten
5. Flüssigkeit nach und nach angießen und unter Rühren verkochen lassen.
6. Am Schluss die Löwenzahnblätter unterheben.