

Gerstotto mit Gemüsewürfeln

für 4 Personen

Gerstotto:

3EL Olivenöl	in einer Pfanne erhitzen
½ Zwiebel	hacken, zugeben, dämpfen
200g Gerste	in ein Sieb geben, gut kalt abspülen und zugeben, dünsten, bis die Gerste glasig ist
1dl Weisswein 5dl Wasser	ablöschen zugeben
1KL Salz	zugeben, Gerste auf kleiner Stufe 40-50 Min. köcheln lassen
½ dl Rahm ½ dl Weisswein oder weisser Martini	am Schluss zugeben, abschmecken
Evtl. 50-100g Reibkäse	kurz vor dem Servieren zugeben

Gemüsewürfelchen:

400g Gemüse, z.B. Lauch, Pastinake oder Rüebli, Bodenkohlräbli...	waschen, in ½ cm grosse Würfel schneiden, in Schüssel geben
1-2EL Olivenöl	beifügen, mischen und auf einem mit Backtrennpapier belegten Blech verteilen
½ KL Salz	würzen

Backen: Im Auf 200°C vorgeheizten Ofen 10-15 Min. backen.

evtl. ½ Bund Schnittlauch	schneiden, zugeben
---------------------------	--------------------

Servieren:

Gerstotto in der Mitte von vorgewärmten Tellern verteilen.
Gemüsewürfelchen rundherum verteilen und mit Schnittlauch oder Kürbiskernen dekorieren.