

# Süßkartoffel Risotto



## Hauptzutaten

1 Süßkartoffel  
1 Tasse Risottoreis

## Nebenzutaten

Gemüsebrühe  
Parmesan  
Erdnussbutter

## Gewürze/Sonstiges

Ingwer  
Zitronensaft

**Olivenöl** in einem Topf erhitzen und **Zwiebel** darin anschwitzen.

Geschälte und gewürfelte **Süßkartoffel** und etwas **Ingwer** dazu geben und kurz mit anbraten.

**Reis** einrühren und mit **Gemüsebrühe** ablöschen.

Köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast vollständig aufgenommen wurde, dann **mehr Brühe** zugeben.

So weiter fortfahren, bis der Reis und die Kartoffeln gar sind.

Zum Schluss **Parmesankäse** einrühren und mit etwas **Salz** und **Zitronensaft** abschmecken.

Nach Belieben etwas geschmolzene **Erdnussbutter** hinein mischen.