

## Gemüse-Gerstotto

**Ergiebigkeit:** für 2 Personen  
**Vorbereitungszeit:** 10 min.  
**Kochzeit:** 40-50 min



### Zutaten

|                 |                                       |
|-----------------|---------------------------------------|
| 150g            | Rollgerste                            |
| 1 Stk.          | Zwiebel                               |
| 1 Stk.          | kleiner Lauch                         |
| 2 Stk.          | Rüebli                                |
| ½ Stk.          | Sellerie                              |
| 6 dl            | Gemüsebouillon                        |
| 100g            | Reibkäse                              |
| Zum Abschmecken | Pfeffer, Salz, Rosmarin, Schnittlauch |

### Zubereitung

- Gemüse waschen, schälen, in kleine Würfel schneiden
- Das Gemüse in Öl oder Butter 1 min. dünsten
- Rollgerste dazugeben und kurz mitdünsten
- Mit etwas Bouillon ablöschen
- Restliche Bouillon nach und nach begeben und immer wieder umrühren, bis die Rollgerste al dente ist, ca. 40-50 min.
- In den letzten Minuten gehackte Kräuter und Reibkäse darunter mischen

### Bemerkung:

Das Rezept kann mit Schinken oder Speck ergänzt werden. Diesen einfach am Anfang mit andünsten.

### Eigene Notizen:

---

---

---