BÄRLAUCHRISOTTO

4.9 bei 91 Bewertungen

40 min

Zubereitung

1. Die Zwiebel klein schneiden und mit dem Olivenöl glasig dünsten. Danach den Risottoreis hinzugeben und ebenfalls anrösten.

2. Die Zwiebel-Reis-Mischung mit dem Weißwein ablöschen und unter ständigem Rühren etwas einkochen lassen. Nach und nach die Gemüsebrühe hinzugeben und immer wieder etwas einkochen lassen, bis die gesamte Gemüsebrühe aufgebraucht und das Risotto gar ist. Dabei ständig umrühren, sodass nichts anbrennt.

3. Am Schluss den Parmesan, die Butter und den klein geschnittenen Bärlauch unterheben und nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.

BACKEN MIT Tipp CHRISTINA

Wer das Risotto besonders kräftig haben möchte, kann es noch mit frischem Bärlauchpesto garnieren.



Zutaten

FÜR 4 PORTIONEN

RISOTTO

1	große Zwiebel
1 EL	Olivenöl
200 g	Risottoreis
100 g	Weißwein
700 ml	Gemüsebrühe
25 g	Parmesan
25 g	Butter
75 g	Bärlauch
	Salz und Pfeffer