

Bärlauchrisotto

Los geht's!

Den Bärlauch waschen, grob zerkleinern und zusammen mit zwei EL Olivenöl fein pürieren.

Die Gemüsebrühe sowie den Weißwein in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Das restliche Olivenöl in einem separaten Topf erhitzen. Die Schalotten sowie den Knoblauch fein würfeln und unter ständigem Rühren im Olivenöl glasig anschwitzen.

Den Risottoreis in einem Sieb unter fließendem Wasser abspülen, in den Topf geben und ebenfalls 1 Minute anschwitzen. Zwei große Kellen vom Gemüse-Weißwein-Mix zum Ablöschen über den Reis geben. Den Risottoreis für 20-25 Minuten bei mittlerer Hitze bis zur gewünschten Festigkeit garen. Hierbei immer wieder mit der Brühe auffüllen, sobald die Flüssigkeit vollständig vom Reis aufgenommen wurde. Gelegentlich vorsichtig umrühren, dabei den Reis nicht zerdrücken.

Sobald der Risottoreis fast gar ist, das Bärlauch Pesto sowie den geriebenen Parmesan unter das Risotto heben. Nach Belieben mit etwas extra Parmesanspänen servieren und mit Salz abschmecken.

 Zutaten für 4 Personen

 Zeit: 45 Minuten



Zutaten:

- 1 Bund Bärlauch
- 2 Schalotten
- 2-3 EL Olivenöl
- 1 TL Öl
- 200 g Risottoreis
- 500 ml Gemüsebrühe
- 500 ml Weißwein
- 120 g Parmesan
- Salz

Notizen:



Wer den Bärlauch lieber etwas stückiger mag:
Den geschnittenen Bärlauch zum Schluss
unter das fertig gekochte Risotto mischen.

Wie hat's geschmeckt?

