

BÄRLAUCHRISOTTO

★★★★★ 4.9 bei 63 Bewertungen

Backen
mit
Christina



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.



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