REZEPT: BÄRLAUCHRISOTTO



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

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



Zwiebel klein schneiden und mit Olivenöl glasig dünsten.

2

Danach den Risottoreis hinzugeben und anrösten.

(3)

Die Zwiebel-Reis-Mischung mit dem Weißwein ablöschen und unter ständigem Rühren etwas einkochen lassen.



Die Gemüsebrühe nun hinzugeben und immer wieder etwas einkochen lassen, bis die Gemüsebrühe aufgebraucht und das Risotto gar ist.

Achtung: Die Mischung ständig umrühren, damit sie nicht anbrennt.

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

(5)