

MIT ZITRONEN-PFEFFER

Frühlings-Risotto

PORTIONEN

4

FÜR

HAUPTGANG

MINUTEN

65

KOCH LEVEL

2/4

Zutaten:

1 Zwiebel
1 EL Olivenöl nativ extra
150 g Risottoreis
500 ml Gemüsebrühe
4 EL Weißwein
250 g grüner Spargel
1 Zucchini
100 g Bohnen
100 g Erbsen
2 EL Butter
Zucker
75 g Parmesan, gerieben
Zitronen-Pfeffer
Salat & Gemüse
Gewürzsatz

ZUBEREITUNG

SCHRITT 01

Zwiebel in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit Öl andünsten.

SCHRITT 02

Risottoreis dazugeben und dünsten, bis er glasig ist. Wein zufügen und komplett einkochen.

SCHRITT 03

Brühe nach und nach dazugeben, dabei ständig umrühren und den Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt lassen, letztendlich 15-20 Minuten weiterköcheln, bis der Reis gar ist.

SCHRITT 04

Stiele von den Bohnen entfernen und mit Erbsen für 10 Minuten in Wasser kochen.

SCHRITT 05

Spargel schälen und Enden vom Struck entfernen. Zucchini in Scheiben schneiden. Beides mit Butter und etwas Zucker für 5 Minuten anbraten. Mit Zitronen-Pfeffer und Salz kräftig abschmecken.

SCHRITT 06

Risotto mit Gemüse und Parmesan gut vermischen.

TIPP:
NACHDEM DER
RISOTTOREIS FERTIG
GEGART IST EINEN
ESSLÖFFEL BUTTER
DAZUGEBEN.

