

Bärlauchrisotto

Kategorien: Reis, Gäste, Kräuter

Zutaten für: 10 Personen

300	Gramm	Rundkornreis
1		Schalotte
100	Gramm	Geriebener Parmesan
70	Gramm	Kalte Butter
		Salz und Pfeffer
1 1/2	Essl.	Bärlauchpesto
20-30	Gramm	Pinienkerne
		Olivenöl
125	ml	Weißwein

Anleitung:

Schalotte klein hacken und in Olivenöl glasig dünsten, den Reis dazugeben und leicht anrösten. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen.

Den Reis während des Garens ständig rühren und immer wieder etwas Wasser zugießen - der Koch verwendet Mineralwasser. Kurz bevor der Reis gar ist, Parmesan, das Pesto und die kalten Butterstücke unterrühren.

Pinienkerne in einer Pfanne anrösten und zu dem Risotto geben. Sofort servieren.

Quelle:

Rezept erfasst mit *RK* 25.02.2013
von Konrad Heizmann