

## Rezept

# Cremiges Möhren-Risotto

Ein Rezept von Cremiges Möhren-Risotto, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>450 ml</b> Gemüsebrühe (Instant)	<b>75 ml</b> Vollmilch
<b>1</b> Zwiebel	<b>3</b> Möhren (ca. 250 g)
<b>75 g</b> Parmesan	<b>2 EL</b> Butter
<b>200 g</b> Risottoreis	<b>1</b> Knoblauchzehe
Salz	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

## Zubereitung

1. Die Gemüsebrühe mit der Milch in einen Topf gießen und aufkochen lassen. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Möhren schälen und fein würfeln. Den Parmesan reiben.
2. In einem großen Topf 1 EL Butter zerlassen und den Reis, die Zwiebel- und Möhrenstücke darin unter Rühren bei mittlerer Hitze 4-5 Min. andünsten. Den Knoblauch schälen und dazupressen.
3. 1 Schöpfkelle Brühe zum Reis geben und unter Rühren bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat. Den Vorgang solange wiederholen, bis das Risotto cremig und bissfest ist. Den Käse und 1 EL Butter unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.