

Rezept

Cremiges Möhren-Risotto

Ein Rezept von Cremiges Möhren-Risotto, am 20.04.2024

Zutaten

450 ml Gemüsebrühe (Instant)

1 Zwiebel

75 g Parmesan

200 g Risottoreis

Salz

75 ml Vollmilch

3 Möhren (ca. 250 g)

2 EL Butter

1 Knoblauchzehe

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.