Rezept

Bohnenrisotto

Ein Rezept von Bohnenrisotto, am 13.12.2025

Zutaten

1	Zwiebel
500 g	Stangenbohnen
250 g	Risottoreis
1 Bund	Bohnenkraut
	Salz
50 g	Parmesan, frisch gerieben
1	Knoblauchzehe
2 EL	Olivenöl
850 ml	Gemüsebrühe
	1/2 TL abgeriebene Zitronenschale
	Pfeffer, frisch gemahlen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und beides fein würfeln. Bohnen waschen, putzen und schräg in 1 cm große Stücke schneiden.

2. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Reis zugeben und unter Rühren dünsten, bis die Körner glasig werden. Mit Gemüsebrühe ablöschen.

3. Bohnenkraut und Zitronenschale dazugeben. Risotto bei schwacher Hitze 10 Min. köcheln lassen, dabei öfters umrühren.

4. Nach 10 Min. Garzeit die Bohnen dazugeben und das Risotto weitere 10-15 Min. köcheln lassen. Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Parmesan bestreut servieren.