

Rezept

Erbsen-Risotto mit Burrata

Ein Rezept von Erbsen-Risotto mit Burrata, am 25.04.2024

Zutaten

750 g Erbsenschoten (ersatzweise 300 g TK-Erbsen)	800 ml Hühnerbrühe
2 Schalotten	2 Knoblauchzehen
2 EL Butter	250 g Risottoreis (z. B. Carnaroli, Arborio)
50 ml Weißwein	100 g Parmesan
1 Zitrone	Meersalz
schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)	2 Kugeln Burrata (ca. 360 g; ersatzweise 4 kleine Kugeln oder 2 Kugeln Büffelmozzarella)
4 Stängel Kerbel (ersatzweise Basilikum oder Erbsensprossen)	

Rezeptinfos

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

Zubereitung

1. Erbsen aus den Hülsen pelen. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, die Erbsen 2-3 Min. darin kochen, dann abgießen. Hühnerbrühe in einem kleinen Topf erhitzen und zugedeckt warm halten. 5 EL Erbsen mit etwas Brühe fein pürieren.
2. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein hacken. Butter in einem Topf bei kleiner Hitze schmelzen. Schalotten und Knoblauch unter Rühren glasig darin anschwitzen, dann den Reis ca. 5 Min. mit anschwitzen.
3. Den Weißwein zugießen und alles zum Kochen bringen. Un-ter gelegentlichem Rühren offen köcheln, bis der Wein fast voll-ständig verdampft ist. Dann den Reis in ca. 20 Min. bissfest, aber cremig kochen. Währenddessen immer wieder rühren und die heiße Brühe nach und nach angießen, dabei die Flüssigkeit immer wieder verkochen lassen und dann neu nachgießen.
4. Inzwischen Parmesan fein reiben. Die Zitrone auspressen. Kurz vor Garzeitende das Erbsenpüree unter den Risotto heben. Parmesan und Erbsen untermengen. Alles mit 2 EL Zitronensaft, Salz und reichlich schwarzem Pfeffer abschmecken.
5. Die Burrata-Kugeln halbieren oder grob zerzupfen. Den Kerbel waschen und trocken schütteln, Blättchen abzupfen und nach Belieben zerkleinern.
6. Den Risotto auf tiefe Teller verteilen. Burrata daraufgeben und alles mit Kerbel garnieren.