

## Rezept

# Erbsenrisotto

Ein Rezept von Erbsenrisotto, am 08.12.2025

## Zutaten

<b>1 kg</b>	Erbsen in der Schote (ca. 380 g Erbsen)	<b>2</b>	Zwiebeln
<b>1 Bund</b>	gemischte Gartenkräuter (z. B. Petersilie, Kerbel, Majoran, Zitronenmelisse oder Bohnenkraut)	<b>2 EL</b>	Butter
		<b>200 g</b>	Risottoreis (z. B. Arborio)
		<b>100 ml</b>	Weißwein
<b>ca. 500 ml</b>	Gemüsebrühe		Salz
	weißer Pfeffer aus der Mühle	<b>1 EL</b>	Sahne
<b>4</b>	Eier		

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

## Zubereitung

1. Erbsenschoten waschen und auspalten. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Blätter und Stiele getrennt fein hacken.
2. 1 EL Butter zerlassen, die Hälfte der Zwiebeln darin glasig dünsten. Den Reis zugeben und kurz anschwitzen, Wein und etwas Brühe angießen und aufkochen, dann offen bei kleiner Hitze köcheln lassen. 200 ml Brühe hinzufügen und unter Rühren köcheln lassen, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist. So fortfahren, bis die Brühe aufgebraucht und der Reis gar ist. Das dauert 20-25 Min. Zwischendurch umrühren.
3. Inzwischen 1 EL Butter zerlassen, übrige Zwiebeln und Kräuterstiele darin 1-2 Min. andünsten. Die Hälfte der Erbsen zugeben, pfeffern und zugedeckt bei kleiner Hitze in ca. 10 Min. garen. Mit Sahne pürieren.
4. Die Eier in ca. 6 Min. kernweich kochen, abschrecken und pellen. Wenn der Reis gar ist, Erbsenpüree, gehackte Kräuter und Erbsen unterziehen und heiß werden lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eier halbieren und auf dem Risotto servieren.