

Rezept

Erdbeerrisotto

Ein Rezept von Erdbeerrisotto, am 18.12.2025

Zutaten

2 Schalotten oder 1 milde Zwiebel	500 g aromatische Erdbeeren (z. B. Monatserdbeeren)
2 EL Olivenöl	400 g Risottoreis (Carnaroli)
50 ml trockener Rotwein (z. B. Dolcetto)	1 1/4 l Gemüse- oder Fleischbrühe
1/4 Bund Basilikum	2 EL Butter in Stücken
2 EL frisch geriebener Bra, Parmesan oder Castelmagno	Salz
1/2 TL Honig	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal

Zubereitung

1. Die Schalotten oder die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Erdbeeren kurz waschen, trocken tupfen und entstielen. Die Hälfte der Beeren in Würfel schneiden.
2. Öl in einem Topf erhitzen, die Schalotten darin andünsten. Erdbeerwürfel und Reis gut unterrühren. Den Rotwein dazugießen, bei starker Hitze verdampfen lassen.
3. Nach und nach die Brühe angießen und den Risotto unter häufigem Rühren bei mittlerer Hitze offen garen, bis die Körner noch einen leichten Biss haben. Das dauert beim Carnaroli um die 18 Min.
4. Inzwischen die übrigen Erdbeeren fein würfeln. Basilikum waschen und trocken schütteln, die Blättchen fein hacken. Die Butter mit Erdbeeren, Basilikum und Käse unter den Risotto rühren. Mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken und in vorgewärmten Tellern anrichten. Dazu geriebenen Parmesan oder castelmagno servieren.