

Rezept

Graupenrisotto mit Erbsen und Schinken

Ein Rezept von Graupenrisotto mit Erbsen und Schinken, am 27.03.2025

Zutaten

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
50 g Schinkenwürfel	200 g Perlgraupen
1 l Gemüsebrühe	200 g Erbsen (TK)
Salz	Pfeffer, frisch gemahlen
1/2 Bund Petersilie	1 EL Crème fraîche

Rezeptinfos

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

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen, beides fein hacken. Schinkenwürfel in einem Topf bei mittlerer Hitze 2 Min. anbraten.

2. Zwiebel und Knoblauch dazugeben und glasig dünsten. Graupen einstreuen und kurz mitdünsten, bis die Körner glasig werden. Brühe angießen und aufkochen.

3. Graupen zugedeckt bei schwacher Hitze köcheln lassen, dabei öfters umrühren und bei Bedarf noch etwas Wasser nachgießen. Nach 20 Min. die Erbsen einrühren und alles weitere 5 Min. köcheln lassen.

4. Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken. Zusammen mit Crème fraîche unter das Risotto rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.