

## Rezept

# Graupenrisotto mit Erbsen und Schinken

Ein Rezept von Graupenrisotto mit Erbsen und Schinken, am 18.04.2024

## Zutaten

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