

Rezept

Kartoffelrisotto mit Weißwein

Ein Rezept von Kartoffelrisotto mit Weißwein, am 14.04.2026

Zutaten

| | |
|---------------------------------------|---------------------------------|
| 800 g fest kochende Kartoffeln | 1 Zwiebel |
| 2 EL Olivenöl | 1/4 l Weißwein oder Gemüsebrühe |
| 1 l Gemüsebrühe | 200 g TK-Erbsen |
| Salz | Pfeffer |
| 2 EL Butter | 4 EL geriebener Parmesan |

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 365 kcal, 14 g F, 10 g EW, 37 g KH

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und in sehr kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.

2. Das Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten, die Kartoffeln dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Wein oder 1/4 l Brühe ablöschen und einkochen lassen. Ca. 1/2 l Gemüsebrühe dazugießen und bei kleiner Hitze ca. 10 Min. köcheln lassen. Dabei oft umrühren und nach und nach die übrige Gemüsebrühe zugießen.

3. Die Erbsen unter den Risotto mischen, das Gericht mit Salz und Pfeffer würzen, noch ca. 5 Min. kochen lassen. Zum Schluss Butter und Parmesan unterrühren und sofort servieren. Der Kartoffelrisotto sollte noch Biss und eine weiche, aber nicht flüssige Konsistenz haben.