

Rezept

Kräuterrisotto mit Erbsen

Ein Rezept von Kräuterrisotto mit Erbsen, am 17.04.2024

Zutaten

150 g Zuckerschoten	500 g frische Erbsen
1 Schalotte	1-2 Knoblauchzehen
2 EL Butter	250 g Risottoreis (z. B. Arborio oder Vialone)
2 Lorbeerblätter	100 ml Weißwein (oder Brühe und 1 EL Zitronensaft)
$\frac{3}{4}$ l kräftige Gemüsebrühe oder -fond	je $\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie und Pfefferminze
Salz	Pfeffer
100 g Mascarpone	3-4 EL frisch geriebener Parmesan

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 550 kcal

Zubereitung

1. Zuckerschoten waschen, putzen, schräg in Streifen schneiden. Erbsen aus den Hülsen streifen. Schalotte und Knoblauch schälen, fein würfeln. Butter erhitzen, beides darin glasig dünsten.
2. Reis und Lorbeerblätter unterrühren. Mit Wein ablöschen, portionsweise Brühe zugeben und köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast verkocht ist, zwischendurch umrühren. Wieder Brühe zugeben.
3. Nach 15 Min. Zuckerschoten und Erbsen unterrühren, weitere 5-10 Min. köcheln lassen. Wieder heiße Brühe zugießen und so lange kochen lassen, bis das Risotto sämig und der Reis bissfest ist.
4. Petersilie und Minze waschen, trocknen, hacken, unter das Risotto rühren. Salzen und pfeffern. Mascarpone unterrühren. Mit Parmesan bestreuen.