

Rezept

Lauch-Champagner-Risotto mit Äpfeln

Ein Rezept von Lauch-Champagner-Risotto mit Äpfeln, am 11.06.2026

Zutaten

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 dünne Lauchstange (ca. 150-200 g)	800 ml Brühe
50 g Parmesan	1 Apfel
1 EL Zitronensaft	40 g Butter
300 g Risottoreis (z. B. Arborio oder Vialone)	150 ml Champagner
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
| **Pro Portion** Ca. 475 kcal

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Den Lauch putzen, in feine Ringe schneiden, diese gründlich waschen und abtropfen lassen. Die Brühe erhitzen und knapp unter dem Siedepunkt halten. Parmesan fein reiben. Apfel schälen, das Kernhaus entfernen. Das Fruchtfleisch fein würfeln, mit Zitronensaft beträufeln und beiseitestellen.
2. Die Zwiebelwürfel in der Butter anschwitzen, bis sie glasig sind. Lauch und Knoblauch hinzufügen, kurz mitdünsten und dann den Reis dazugeben. Unter Rühren 3 Min. braten. Mit dem Champagner ablöschen und die Flüssigkeit fast vollständig verkochen lassen.
3. Nun nach und nach kellenweise Brühe zugeben, sobald die Flüssigkeit unter Rühren fast verkocht ist. Auf diese Weise 10 Min. kochen lassen. Dann die Apfelwürfel hinzufügen und fortfahren, bis der Reis außen weich ist, aber noch Biss hat. Den Parmesan unterrühren, das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sofort servieren!