

Rezept

RISI E BISI

Ein Rezept von RISI E BISI, am 09.05.2024

Zutaten

75 g Pancetta oder Coppa	2 Frühlingszwiebeln
2 junge Knoblauchzehen	3 EL Butter
350 g Risottoreis	1 Schuss trockener Weißwein
1 ¼ l heiße Fleischbrühe oder Gemüsebrühe	250 g frisch gepalzte zarte Erbsen
ein paar Blättchen Petersilie, Minze oder Rucola (nach Belieben)	4 EL frisch geriebener Parmesan
Pfeffer	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 645 kcal

Zubereitung

1. Pancetta oder Coppa in kleine Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebel waschen, putzen und fein schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken.
2. 1 EL Butter in einem Topf schmelzen. Zwiebeln und Knoblauch mit dem Pancetta darin unter Rühren andünsten, bis das Speckfett glasig ist. Den Reis dazugeben und unterrühren.
3. Den Wein angießen und verdampfen lassen. 1 Schöpflöffel Brühe zum Reis geben. Den Reis jetzt offen bei schwacher bis mittlerer Hitze unter häufigem Rühren ca. 5 Min. garen. Dabei immer, wenn der Reis nicht mehr von Flüssigkeit bedeckt ist, wieder 1 Schöpflöffel Brühe dazugeben.
4. Die Erbsen dazugeben und den Reis noch ca. 15 Min. weiter garen, bis er bissfest ist. Nach Belieben die Petersilie-, Minze- oder Rucolablättchen fein hacken. Die übrige Butter in Würfel schneiden und mit den Kräutern und dem Parmesan unter den Risotto ziehen. Risotto salzen, pfeffern und in vorgewärmten Tellern servieren. Dazu frisch geriebenen Parmesan reichen.