

## Rezept

# Risi-Pisi

Ein Rezept von Risi-Pisi, am 15.12.2025

## Zutaten

<b>150 g</b>	gekochter Schinken am Stück	<b>2</b>	Schalotten
<b>1</b>	Knoblauchzehe	<b>300 g</b>	TK-Erbsen
<b>50 g</b>	Parmesan am Stück	<b>2 EL</b>	Olivenöll
<b>200 g</b>	Risottoreis (z. B. Arborio)	<b>100 ml</b>	Weißwein
<b>700 ml</b>	Geflügelbrühe oder Fischfond	<b>50 g</b>	Sahne
<b>30 g</b>	weiche Butter		Salz
	Pfeffer		

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min  
| **Pro Portion** Ca. 520 kcal

## Zubereitung

1. Den Schinken klein würfeln. Schalotten und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Die Erbsen auftauen lassen. Den Käse reiben.
2. Das Öl in einem Topf erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin glasig dünsten. Den Reis dazugeben und kurz mitdünsten, dann mit Wein ablöschen. 175 ml Brühe dazugießen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis der Reis die Flüssigkeit aufgesogen hat, dabei öfters umrühren. Diesen Vorgang so oft wiederholen, bis die Brühe aufgebraucht ist.
3. Nach ca. 20 Min., wenn der Reis gar ist, die Erbsen und den Schinken unterheben und erwärmen. Die Sahne steif schlagen. Kurz vor dem Servieren Käse, Butter und Sahne vorsichtig unter den Reis heben. Das Risi-Pisi mit Salz und Pfeffer würzen und in tiefe Teller geben.