

## Rezept

# Risotto mit Ananas

Ein Rezept von Risotto mit Ananas, am 28.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> Zwiebel	<b>1 EL</b> Butter
<b>1 EL</b> Olivenöl	<b>800 ml</b> Gemüsebrühe
<b>250 g</b> Risottoreis	<b>100 ml</b> trockener Weißwein
<b>¼</b> sehr reife Ananas	<b>50 g</b> Sahne
Meersalz	Pfeffer

### Zubehör

<b>1</b> großes Schneidebrett	<b>1</b> Schneidemesser
<b>1</b> großer Topf	<b>1</b> kleiner Topf
<b>1</b> Kochlöffel	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal, 9 g F, 5 g EW, 55 g KH

## Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Die Butter und das Olivenöl in dem großen Topf erhitzen. Darin die Zwiebel bei kleiner Hitze in 3-4 Min. glasig dünsten. Zeitgleich in dem kleinen Topf die Gemüsebrühe erhitzen.
2. Den Reis zu den Zwiebeln geben und unter Rühren 1 Min. andünsten. Mit Wein ablöschen unditerrühren, bis der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat. Dann nach und nach die heiße Gemüsebrühe dazugießen und immer wieder einkochen lassen. Dabei ab und zu umrühren, damit der Reis nicht am Topfboden kleben bleibt.
3. Zwischendurch von der Ananas - falls noch vor-handen - Strunk und Schopf abschneiden. Ananas schälen und in möglichst kleine Würfel schneiden.
4. Ananas und Sahne kurz vor Ende der Garzeit (nach ca. 20 Min.) zum Risotto geben. Risotto mit Meersalz und Pfeffer abschmecken, Deckel auf den Topf legen und den Risotto auf der ausgeschalteten Herdplatte noch 3-4 Min. ziehen lassen.