

Rezept

Risotto mit Radieschenblätterpesto

Ein Rezept von Risotto mit Radieschenblätterpesto, am 12.06.2026

Zutaten

1 l Gemüsebrühe	1 Bund Radieschen
1 Zwiebel	3 EL Butter
300 g Risottoreis	4 EL Weißwein
Salz	Pfeffer
3 EL gehäutete Mandeln	Blätter von 1 Bund Radieschen
1 Knoblauchzehe	1-2 getrocknete Chilischoten
1 EL Zitronensaft	2 EL Rapsöl
3 EL frisch geriebener Pecorino oder Parmesan	1 Prise Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

Zubereitung

1. Für den Risotto die Brühe aufkochen und warm halten. Das Radieschenbund waschen und trocken schütteln, Blätter abschneiden und fürs Pesto beiseitelegen. Die Radieschen in dünne Scheiben schneiden.

2. Fürs Pesto die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duften. Radieschenblätter grob schneiden (die Blätter von sehr großen Radieschen vorher kurz mit kochend heißem Wasser überbrühen). Knoblauch schälen und grob schneiden, die Chilischote(n) zerbröseln. Alle Zutaten für das Pesto in einem elektrischen Blitzhacker cremig pürieren, dabei eventuell 2-3 EL Wasser dazugeben, damit der Blitzhacker die Masse besser transportiert. Pesto mit Salz abschmecken, kurz ziehen lassen.

3. Die Zwiebel schälen und klein würfeln. 1 EL Butter in einem Topf schmelzen lassen, darin die Zwiebel bei mittlerer Hitze andünsten. Reis dazugeben und unter Rühren 2-3 Min. mitdünsten. Mit Wein ablöschen, vollständig einkochen lassen. Die Brühe nach und nach zum Risotto geben, dabei immer wieder sanft umrühren, sodass alle Reiskörner gleichmäßig von einer cremigen Schicht überzogen werden.

4. Nach etwa 18 Min. Garzeit die Radieschen unter den Reis rühren. Den Risotto vom Herd nehmen und zugedeckt noch 4-5 Min. nachziehen lassen. Die restliche Butter und das Pesto unter den Risotto rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf vorgewärmte Teller verteilen und sofort servieren.