Rezept

Schnelles Erbsen-Zitronen-Risotto

Ein Rezept von Schnelles Erbsen-Zitronen-Risotto, am 04.06.2025

Zutaten

1	Zwiebel
150 g	Risottoreis (z.B. Carnaroli)
150 g	TK-Erbsen
20 g	Parmesan
2 TL	gehacktes TK-Basilikum
	Pfeffer
2 EL	Butter
ca. 500	heiße Gemüsebrühe
50 g	Gorgonzola
½ TL	abgeriebene Bio-Zitronenschale
	Salz
	gehobelter Parmesan zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. 1 EL Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebel darin kurz andünsten. Den Reis ungewaschen dazugeben und glasig andünsten.

2. Einen Schöpflöffel Gemüsebrühe angießen und den Reis offen bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. garen, dabei immer wieder Brühe nachgießen und möglichst häufig durchrühren. Die Erbsen untermischen und den Reis in ca. weiteren 5 Min. bissfest garen.

3. Inzwischen den Gorgonzola und die übrige Butter in kleine Würfel schneiden. Den Parmesan fein reiben. Die Gorgonzola- und die Butterwürfel mit der abgeriebenen Zitronenschale, dem Basilikum und den geriebenem Parmesan unter den Risotto rühren, bis er schön sämig ist.

4. Den Erbsen-Zitronen-Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf Tellern anrichten, mit gehobeltem Parmesan bestreuen und sofort servieren. Dazu passt knuspriges Brot.