



TOMATEN-ERBSEN-RISOTTO mit Frühlingszwiebeln und Rucola

ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN

- 200g Risotto Reis
- 120ml Weißwein
- 500ml Gemüsebrühe
- 1 Zwiebel
- 70g Butter
- Salz, Pfeffer, Gewürze nach Wahl
- Parmesan, nach Bedarf

Zusätzlich (ganz nach Geschmack):

- Frühlingszwiebel
- Getrocknete Tomaten
- Erbsen
- Rucola

Butter in einer Pfanne erhitzen und die in kleine Würfel geschnittene Zwiebel darin glasig dünsten. In der Zwischenzeit die getrockneten Tomaten und die Frühlingszwiebel in beliebig große Stücke schneiden und beiseite legen.

Den Reis unter ständigem Rühren zu den Zwiebeln hinzufügen, mit Weißwein ablöschen und kurz bei starker Hitze einkochen lassen.

Nun nach und nach unter ständigem Rühren die Gemüsebrühe zugießen. Achtung! Immer nur so viel Fond verwenden, dass der Reis bedeckt ist.

Mit Gewürzen nach Wahl würzen und bei mittlerer Hitze ca. 15-20 Minuten "al dente" (mit Biss) garen.

Anschließend die Pfanne von der Herdplatte nehmen und die getrockneten Tomaten, die Frühlingszwiebel sowie die Erbsen untermischen. Zu guter Letzt noch die Butter einrühren und mit Rucola und dem frisch geriebenen Parmesan bestreut servieren und genießen!

Quelle: <http://www.christina-weissbacher.com/2018/02/06/risotto-risotto/>

Dieses Rezept wurde zur Verfügung gestellt von www.rii-jii.de. Viel Spaß beim Kochen!

- Rii Jii -



Dieses Rezept wurde zur Verfügung gestellt von www.rii-jii.de. Viel Spaß beim Kochen!

— Rii Jii —



Dieses Rezept wurde zur Verfügung gestellt von www.rii-jii.de. Viel Spaß beim Kochen!