

## Bärlauchrisotto

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

30  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Portionen

1 mittelgroße Schalotte  
100 g frischer Bärlauch  
75 g Parmesan oder vegetarischer Hartkäse  
5 Esslöffel Olivenöl  
200 g Risottoreis  
50 ml Weißwein  
500 ml Gemüsefond  
80 g Butter  
75 g Parmesan oder vegetarischer Hartkäse  
30 g geröstete Pinienkerne  
Salz, Pfeffer

### Besonderes Zubehör

Universal-Küchenmaschine

Möchtest du deinem **Risotto** mal Farbe verleihen? Dann mach ein grünes **Bärlauchrisotto**. Die farnefrohen Blätter zaubern nicht nur ein erfrischendes **Grün** in dein Gericht, sondern auch ein herrlich **würziges Aroma**. Ganz wichtig ist natürlich der Schluck **Weißwein** und die gute Portion **Parmesan**, damit es schon cremig wird. Deshalb ist es auch wichtig, dass du immer in der Nähe bist und den Kochlöffel zum Rühren parat hast. Und für den extra Biss, kommen ein paar geröstete **Pinienkerne** obendrauf.

Dieses sensationelle Bärlauchrisotto hält auf jeden Fall mit seinem traditionellen Kollegen Risotto Milanese mit. Und falls dir das noch nicht reicht, gibt es noch jede Menge Risottogerichte für dich zum Ausprobieren.

- 1 -

Schalotten schälen und fein würfeln. Bärlauch waschen und mit einem Stabmixer, Foodprozessor oder einer Küchenmaschine zerkleinern. Parmesan reiben.

- 2 -

Olivenöl in einen Topf erhitzen und Zwiebeln darin glasig anschwitzen. Risottoreis dazugeben und kurz mitdünsten, bis die Körner glasig sind. Mit Weißwein ablöschen und unter stetigem Rühren solange köcheln lassen, bis der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat.

- 3 -

Gemüsefond erwärmen und in drei bis vier Portionen nach und nach zugeben: Unter Rühren immer so lange köcheln lassen, bis der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat. Erst dann mit der nächsten Portion Brühe aufgießen und wieder köcheln lassen.

- 4 -

Bärlauchmasse ins Risotto rühren. Butter und Parmesan untermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 5 -

Zum Servieren Risotto mit Bärlauch, gehobelem Parmesan und gerösteten Pinienkernen servieren.