

13 simple Risotto Rezepte für die Extraportion Gemütlichkeit



Wunderbar cremig, dabei herrlich aromatisch, mit würzigem Parmesan verfeinert - gute **Risotto Rezepte** helfen gegen Kummer, so die mailändische Legende. Dem möchten wir nicht widersprechen, sondern genießen den **italienischen Klassiker** an einem Sonntagabend auf dem Sofa oder an einem Sommertag im Garten. **Risotto Rezepte** schmecken schließlich einfach immer! Im Sommer sowie im Winter. Mit Roter Bete und Kürbis verfeinert. Oder mit Spinat getoppt. Soulfood deluxe!

Kürbisrisotto mit Orangen-Gremolata

Der Herbst kann übrigens auch anders als grau und kalt, der Herbst kann auch cremig-farbenfroh! Die Hauptakteure in unserem schmackhaften saisonalen Farbenspiel der Risotto Rezepte? Kürbis, Weißwein und nicht zuletzt zartschmelzender Parmesan! Hat da jemand Wohlfühlgenuss gesagt? [Zum Rezept](#)



[Kürbisrisotto mit Orangen-Gremolata](#)

Veganes Risotto mit Kräuterpesto

Cremig-käsige Schlotzigkeit...und das ganz ohne Käse! Geht nicht, sagst du? Hefeflocken sagen wir! Die verbinden sich mit Reis, Kräuterpesto und Nuss-Crumble zu einem veganen Risotto, das dem Original anschließend spielend leicht Konkurrenz macht. [Zum Rezept](#)



[Veganes Risotto mit Kräuterpesto](#)

Tomatenrisotto

Umami können sie, die Italiener. Der beste Beweis dafür ist unser buttrig-säuerliches Tomatensiroto mit knusprigen Mandeln und gereiftem Parmesan. Vollmundiger geht's gar nicht! [Zum Rezept](#)

13 simple Risotto Rezepte für die Extraportion Gemütlichkeit



Tomatenrisotto

Risotto Milanese

Für waschechte Safran-Farb- und Geschmacksexplosionen musst du nicht erst die weite Reise in den Orient antreten. Ein kleiner Sprung zu unserem Quasi-Nachbarn Italien reicht schon. Hier geben sich die edlen Fäden erst mit Reis und Parmesan die Ehre und werden dann zu einem Risotto, das fast so hell strahlt wie deine Augen beim ersten Bissen dieses Hochgenusses. [Zum Rezept](#)



Risotto Milanese

Pilzpfanne mit Pfifferling-Risotto und Garnelen

Das Einzige, das im Herbst noch besser schmeckt als Pilze? Noch mehr Pilze! Deshalb wandert unser cremiges Pfifferlingrisotto auch nicht alleine auf deinen Teller, sondern hat noch eine kunterbunte Pilzpfanne im Gepäck. Mit auf die Genussreise dürfen Steinpilze, Champignons

und Rotkappen. Ein paar scharf angebratene Garnelen dazu und der Spätsommer kann kommen. [Zum Rezept](#)



Pilzpfanne mit Pfifferling-Risotto und Garnelen

Cremiges Risotto mit Radicchio und Gorgonzola

Nicht nur farblich der Hingucker der Risotto Rezepte, sondern auch geschmacklich top. Dank Radicchio und Gorgonzola ist dieses Risotto einzigartig im Geschmack und wunderbar cremig. [Zum Rezept](#)



Cremiges Risotto mit Radicchio und Gorgonzola

Champignon-Spinat-Risotto

In Knoblauchbutter gebratene Pilze, frischer Spinat und würziger Parmesan machen das cremige Risotto kurzum zum perfekten Gaumenschmaus für trübe Tage. Herbstblues adé! [Zum Rezept](#)

13 simple Risotto Rezepte für die Extraportion Gemütlichkeit



Champignon-Spinat-Risotto

Kürbis-Risotto mit Speck

Kürbis, Lauch und Parmesan bringen den Reisklassiker zum Glänzen. On Top: Knuspriger Speck. Ein sonnengelbes Farbenspiel auf dem Teller. [Zum Rezept](#)



Kürbis-Risotto

Winterrisotto mit Süßkartoffeln und Spinat

Endlich Winter! Endlich Wintergenüsse! Mit Süßkartoffeln und Spinat wird dieses Risotto zum echten Soulfood an frostigen Tagen und vertreibt die Kälte ultimativ lecker. [Zum Rezept](#)



Winterrisotto mit Süßkartoffeln und Spinat

Erbsen-Minz-Risotto mit grünem Spargel und Ziegenkäse

Frühlingshafter Risottogenuss mit Spargel, Erbsen und cremigem Ziegenkäse. On Top: Knusprige Walnüsse und frische Minze. So geht Frühjahrslaune à la Risotto Rezepte. [Zum Rezept](#)



Erbsen-Minz-Risotto mit grünem Spargel und Ziegenkäse

Rote-Bete-Risotto

Wer Rote Bete mag, wird dieses Risotto lieben. Die kleine Knolle bringt nicht nur Farbe auf den Teller, sondern schmeckt auch wunderbar nussig-mild. [Zum Rezept](#)

13 simple Risotto Rezepte für die Extraportion Gemütlichkeit



Rote-Bete-Risotto

Feines Trüffelrisotto mit gebratenen Waldpilzen

Dieses herzhaft-cremige Risotto mausert sich dank feinem Trüffel, frischem Thymian und angebratenen Waldpilzen zu einem echten Festtagsschmaus. Und zwar nicht nur an Feier-, sondern auch an von dir ausgewiesenen Genusstagen. [Zum Rezept](#)



Trüffelrisotto mit gebratenen Waldpilzen

Einfaches Ofenrisotto mit Ofentomaten und Thymian

Essen und Sport lassen sich einfach nicht vereinen, findest du? Und deshalb kommt dir das minutenlange, kräftezehrende Risotto-Gerühre nicht in die Tüte? Kein Problem, wälz die Arbeit doch einfach auf deinen Ofen ab! Unser kompromissloses Schummel-Risotto mit Ofentomaten und frischem Thymian wandert einfach für ein paar Minuten in die Wärmekammer und beschert dich

danach mit perfekt cremiger Konsistenz. Ganz ohne Armtraining. [Zum Rezept](#)



Einfaches Ofenrisotto mit Ofentomaten und Thymian