

Erbsen-Risotto

Für zwei Personen

100 g Risotto Reis	150 g TK Erbsen	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	50g Butter	30 g Parmesan
1 Stiel Estragon	100 ml Weißwein	500 ml Gemüsefond
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Schalotte und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Den Gemüsefond in einem Topf erwärmen.

Zwiebeln und Knoblauch in einem Topf mit etwas Öl anbraten, Risotto-Reis dazu geben, kurz mit dünsten. Mit Weißwein ablöschen, verkochen lassen. Nach und nach den erwärmten Gemüsefond hinzugießen. Immer warten bis die Flüssigkeit fast verkocht ist.

Wenn das Risotto bissfest ist (circa 15 bis 20 Minuten), Erbsen und Estragon hinzufügen. Parmesan darüber reiben und Butter unterrühren.

Karina Lange am 07. März 2016