

Gemüserisotto



Zutaten für 6 Personen:

500 g Arborio Reis
50 g Butter
1 gehackte Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 Karotten
½ Sellerie
1 Lauchstengel
1 rote Peperoni
100 g Erbsen
2 dl Weisswein
1.5 lt Hühnerbouillon oder Gemüsebouillon
1 dl Rahm
150 g geriebener Parmesan
1 Lorbeerblatt

Zubereitung

Karotten und Sellerie schälen und in Würfel schneiden.
Die Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.
Den Lauchstengel längs halbieren, waschen und in Streifen schneiden.
Die Peperoni waschen, halbieren, entkernen und in Würfel schneiden.

Die Zwiebel und das Gemüse mit der Butter andämpfen
Den Risottoreis mitdämpfen bis er glasig wird.
Den Knoblauch zugeben.

Mit dem Weisswein und der Hühnerbouillon ablöschen.
Das Lorbeerblatt beifügen.

Bei kleiner Hitze ca. 20 Minuten zugedeckt köcheln, bis die Flüssigkeit fast eingekocht und der Reis noch etwas körnig ist.
Die Erbsen zugeben, kurz erhitzen.

Den Risotto mit dem Rahm und Parmesan verfeinern, abschmecken und vom Herd nehmen.

Sofort servieren.