

Risotto mit Bärlauchpesto



Zutaten für ca. 10 Personen:

800 g Risottoreis
50 g Butter
1 gehackte Zwiebel
3 dl Weisswein
2 lt Hühner- oder Gemüsebouillon
1 dl Rahm
200 g Bärlauchpesto
6 Bärlauchblätter
etwas Reibkäse

Zubereiten:

Die gehackte Zwiebel mit dem Butter andämpfen, und den Risottoreis mitdämpfen bis er glasig wird.
Mit dem Weisswein und der Hühnerbouillon ablöschen.
Die Bärlauchpesto zugeben.
Bei kleinem Feuer ca. 20 Min. zugedeckt köcheln, bis die Flüssigkeit fast eingekocht und der Reis noch etwas körnig ist.
Den Risotto mit dem Rahm und Parmesan verfeinern und abschmecken.
Die Bärlauchblätter in Streifenschneiden und auf dem Risotto verteilen.

Sofort servieren.
Etwas Reibkäse dazu reichen.