

Bärlauch-Risotto



Rezept für 4 Personen

1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
30 g	Butter
250 g	Risottoreis, z. B. Carnaroli
2 dl	Weisswein
6 dl	Gemüsebouillon, heiss
1 Bund	Bärlauch
3 EL	Wasser
60 g	geriebener Parmesan
	Salz
	Pfeffer

1. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. In Butter bei mittlerer Hitze dünsten. Reis dazugeben. Unter Rühren mit dünsten, bis er glasig ist. Mit Wein ablöschen und Flüssigkeit einkochen lassen. Unter Rühren nach und nach gesamter Bouillon dazu giessen. Ca. 30 Minuten köcheln lassen, bis der Reis sämig ist, aber noch etwas Biss hat
2. Bärlauch in feine Streifen schneiden und mit dem Käse unter den Risotto ziehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.