Erbsenreis mit Zitrone

Reis und Erbsen werden gerne miteinander kombiniert. In diesem Rezept wird der Erbsenreis mit Zitrone verfeinert, so dass er einen frischen und leichten Geschmack bekommt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min

Foto: Katrin Morenz

Zutaten

300 g	Reis
1 Stk.	Zwiebel
1 Schuss	Olivenöl
100 ml	Weißwein
600 ml	Brühe
200 g	Erbsen
2 EL	Schlagobers
4 EL	Parmesan
1 Prise	Basilikum
2 EL	Zitronensaft
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für den Erbsenreis mit Zitrone zuerst die Zwiebel schälen und fein hacken. Parmesan reiben. Basilikum waschen, trocken tupfen und in kleine Stücke zupfen.

2. Öl in einem Topf erhitzen und darin Zwiebel und Reis glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen. Unter ständigem Rühren nun innerhalb von ca. 15 Minuten nach und nach die Brühe dazu gießen.

3. Erbsen hinzufügen und weiterrühren, bis der Reis gar ist. Dann Schlagobers unterrühren und

das Risotto mit Parmesan und Basilikum würzen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und servieren.

Tipp

Der Erbsenreis mit Zitrone ist die ideale Beilage für Geflügelgerichte wie z.B. gebratene Hähnchenbrust.