

Bärlauchrisotto

Das Bärlauchrisotto ist ein vorzügliches Gericht. Das Rezept eignet sich als Hauptspeise oder als Beilage zu Fleisch und Fisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
4 EL	Olivenöl extra vergine
250 g	Risottoreis
300 ml	Weißwein, trocken
750 ml	Gemüsebrühe
100 g	Bärlauch
50 g	Butter
50 g	Parmesan (gerieben)

Zubereitung

1. Um ein köstliches **Bärlauchrisotto** zuzubereiten, schälst du zuerst Zwiebel und Knoblauch und zerhackst sie in klein. Erhitze dann etwas Olivenöl in einem Topf und gib die Zwiebel- und Knoblauchstücke hinzu. Dünste sie kurz goldgelb an.
2. Gib den Risottoreis hinzu und dünste ihn kurz mit an. Lösche alles mit trockenem Weißwein ab und lasse den Wein fast vollständig vom Reis aufsaugen, während du kontinuierlich umrührst. Gieße nun die erste Hälfte der Gemüsesuppe hinzu und lasse sie fast vollständig vom Reis aufsaugen, bevor du die zweite Hälfte hinzugibst und wiederum fast vollständig vom Reis aufsaugen lässt. Würze das Risotto mit Salz und Pfeffer.
3. Wasche den Bärlauch, schleudere ihn trocken und püriere ihn zusammen mit etwas Olivenöl mit einem Stabmixer. Gib das Bärlauchpüree zum Risotto und rühre es gut unter. Füge jetzt die Butter und den geriebenen Parmesan hinzu und rühre sie unter das Risotto. Schmecke

das Bälauchrisotto erneut ab und serviere es sofort.

Tipp

Als Hauptspeise zum Bälauchrisotto eine knackigen Kopfsalat servieren.