

Risotto mit Erbsen

Das Risotto mit Erbsen ist ein gesundes Rezept und schmeckt sehr köstlich. Die Speise eignet sich als Hauptgericht oder Beilage.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

1 Stk.	Zwiebel
50 g	Speck (durchwachsen)
80 g	<u>Butter</u>
250 g	Risottoreis
0.5	Hühnerbrühe
	Salz
	Pfeffer (aus der Mühle)
300 g	Erbsen (frisch oder TK)
1 Bund	Blattpetersilie
80 g	Parmesan (frisch gerieben)

Zubereitung

- 1. Für das **Risotto mit Erbsen** die Zwiebel schälen und fein zerhacken. Den Speck fein würfeln. Die Hälfte der Butter in einem Topf erhitzen Speck und die Zwiebeln glasig dünsten.
- 2. Den Risotto Reis zugeben und unter Rühren etwa 5 Minuten braten. Mit Hühnerbrühe aufgießen, mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt bei geringer Hitze 10 Minuten garen.
- 3. Die Erbsen hinzugeben und weitere 10 Minuten köcheln. Je nach Bedarf noch weitere Brühe hinzufügen. Das Risotto sollte nicht zu trocken sein.
- 4. Die gehackte Petersilie unterrühren und die restliche kalte Butter und geriebenen Parmesan unterheben.



Tipp