

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 | Butter |
| 250 g | Risottoreis |
| 0.5 l | 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