# Risotto mit Jakobsmuscheln

Das Risotto mit Jakobsmuscheln gelingt ganz einfach. Das köstliche Rezept bringt Abwechslung in deine Küche.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 200 g | Risottoreis |
| 0.5 Stk. | Zwiebel |
| | Öl |
| 250 ml | Weißwein |
| 500 ml | Gemüsebrühe |
| 40 g | Parmesan gerieben |
| 1 BL | Butter |
| 6 Stk. | Jakobsmuscheln |
| | Petersilie (frisch) |

## Zubereitung

1. Für das **Risotto mit Jakobsmuscheln** die feingehackte Zwiebel in einem Kochtopf mit Öl dünsten. Den Risotto Reis zugeben kurz anrösten und mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen.

2. Die Gemüsebrühe nach und nach hinzugießen, gerade soviel das der Reis bedeckt ist. Nach etwa 20 Minuten sollte die gesamte Brühe eingekocht sein. Mit Salz und Pfeffer würzen, von der Hitze nehmen, geriebenen Parmesan einrühren und mit einem Stück Butter sämig rühren.

3. Für die Jakobsmuscheln Butter in einer Pfanne heiß schmelzen lassen. Die Muscheln kurz auf jeder Seite zirka 1 Minuten braten, Frisch gehackte Petersilie in die Pfanne geben und schwenken. Mit Pfeffer würzen.

4. Das Risotto auf Teller anrichten die Jakobsmuscheln darauf drapieren und mit der Petersilie-

Butter beträufeln.

## Tipp