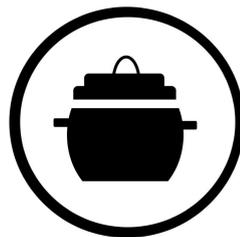


Erbsen Minz Risotto



für 4 Personen
als Beilage



Vorbereitung
20 Minuten



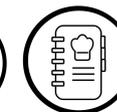
Vegi



*Vegan
Butter und Käse
weglassen



Glutenfrei



Einfaches
Rezept

400g Erbsen

Erbsen waschen und aus den Schalen lösen.

2EL Olivenöl
240g Risotto-Reis (Carnaroli)
2dl Weisswein

Olivenöl in einer großen, breiten Pfanne erhitzen. Den Reis kurz im heißen Öl anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen.

ca. 2L heisse Gemüsebouillon

Unter ständigem Rühren schrittweise Bouillon dazugeben. Den Prozess stetig wiederholen. Je nach Reis ist das Risotto nach ca. 20 Minuten gar. Die Erbsen die letzten 5 Minuten mitziehen lassen.

2 EL *Butter
8 Bl Minze in Streifen geschnitten
Salz und Pfeffer

Das Risotto 2-3 Minuten abkühlen und ziehen lassen. Vor dem Servieren Butter und Minzstreifen darunter ziehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit oder ohne *Parmesan servieren.

