

Risotto mit Frühlingsgemüse



Rezept Nr. 45

Zutaten (4 Personen):

1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 2 EL Olivenöl, 300 g Risottoreis, 150 ml Weißwein, 1 Liter Gemüsebrühe, 200 g weißer Spargel, 1/2 Bund junge Möhren, 100 g frische Erbsen (gepalt), 100 g frische dicke Bohnen (ausgelöst), 1 Bund Petersilie, 1 EL Wein-Gelee weiß oder Ingvino, Salz, Pfeffer, 50 g Butter, 50 g frisch geriebener Parmesan

Zubereitung:

1. Aus Zwiebel, Knoblauch, Öl, Reis, Wein und Brühe ein Risotto bereiten. Den Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Die Möhren waschen und putzen. Spargel und Möhren in Stücke schneiden.
2. Spargel, Möhren, Erbsen und Bohnen in kochendem Wasser separat blanchieren, so dass sie noch Biss haben. Abgießen und in Eiswasser abschrecken. Petersilie waschen, trocken tupfen und hacken. Das abgetropfte Gemüse mit der Petersilie unter den Reis heben und erhitzen. 1 EL Wein-Gelee weiß oder Ingvino unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Zuletzt die Butter und den Parmesan unter das Risotto rühren, 5 Minuten ziehen lassen, dann servieren.

Guten Appetit!

Risotto mit Frühlingsgemüse

Heute schon geliebt?
Pfiffige Rezept-Ideen mit Wein-Gelee

