



Cremiges Bärlauch Risotto

PORTIONEN: 4 PERSONEN

WWW.LINDCHEN.DE

Zutaten

100 g frischer Bärlauch	8 EL Olivenöl
400 g Risotto Reis	6 EL Butter
1 Liter Gemüsebrühe	200 ml Weißwein
4 Schalotten	Salz & Pfeffer
2 TL Zitronensaft	150 g Parmesan



Zubereitung

Für das Bärlauch Risotto den Bärlauch waschen, trocken tupfen und die Stängel entfernen, 4 Blätter zum Anrichten zur Seite legen

Den Rest grob hacken und im Mixer mit Zitronensaft und 70 ml Gemüsebrühe pürieren
Schalotte fein würfeln

Das Olivenöl und 2 EL Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotten ca. 2 Min. bei mittlerer Hitze andünsten

Risottoreis dazugeben und nochmal 2 Min. anschwitzen

Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen

Mit so viel Brühe aufgießen, dass der Reis bedeckt ist

Den Reis köcheln lassen, bis die Brühe verkocht ist

Immer wieder umrühren, da Risotto schnell anbrennen kann

Lindchen
schmeckt



Cremiges Bärlauch Risotto

PORTIONEN: 4 PERSONEN

WWW.LINDCHEN.DE

Zubereitung

Mehr Brühe aufgießen, dass der Reis gerade so bedeckt ist

Dieser Vorgang ca. 3x wiederholen

Das Bärlauch Risotto sollte knackig gegart und nicht zu trocken sein

Bei Bedarf mehr Brühe hinzugeben

Den pürierten Bärlauch einrühren und eine Minute köcheln lassen

Herd ausschalten und die 4 EL Butter und den geriebenen Parmesan einrühren

Das Risotto mit Bärlauch mit Salz und Pfeffer abschmecken

Die restlichen Bärlauchblätter in feine Streifen schneiden und über das Risotto streuen

Das cremige Bärlauch Risotto auf Tellern anrichten und mit mehr gehobeltem Parmesan garnieren