



MEIN GENUSS



Bärlauch Risotto



It's a match!

Unser aromatischer schwarzer Pfeffer verleiht dem Bärlauch Risotto eine feine, würzige-scharfe Note.

Vorbereitung
15 min

Niveau
Mittel

Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1** Die Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen und warm halten.
- 2** In einem anderen Topf die Butter schmelzen lassen und die Zwiebel und den Knoblauch darin glasig dünsten.
- 3** Den Reis dazugeben und unter Rühren anbraten, bis er glasig wird. Den Weißwein hinzufügen und unter Rühren einkochen lassen.
- 4** Dann nach und nach eine Kelle Gemüsebrühe zum Reis geben und unter Rühren einkochen lassen, bevor die nächste Kelle Brühe hinzugefügt wird. Diesen Vorgang so lange wiederholen, bis der Reis gar ist (ca. 20 Minuten).
- 5** Kurz bevor der Reis gar ist, den gehackten Bärlauch zum Risotto geben und unterrühren.
- 6** Den geriebenen Parmesan hinzufügen und unterrühren, bis er geschmolzen ist. Mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken und servieren.

Zutaten

300 g Risottoreis
1 Zwiebel, fein gehackt
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
1 Liter Gemüsebrühe
100 ml Weißwein
50 g Parmesan, gerieben
50 g Butter
1 Bund Bärlauch, fein gehackt
Salz
Schwarzer Pfeffer

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 31.07.2026.