Erbsen-Risotto mit Weißwein

Vegetarisch » Reis-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

» 1 Möhre(n)
» 1 Zwiebel(n)
» 1 Knoblauchzehe(n)
» 80g Butter/Margarine
» 200g Reis
» 400g Erbsen
» 125ml Weißwein
» 500ml Instant-Gemüse-Brühe
» 40g ger. Parmesan
» Salz & Pfeffer
» Minze

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Möhre putzen, waschen, schälen, fein würfeln. Zwiebel, Knoblauch abziehen und hacken. Die Hälfte der Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Reis darin andünsten. Erbsen, Möhre zufügen und mit Wein ablöschen. Den Wein verdampfen lassen.

2. 1/3 der Brühe angießen und unter Rühren vom Reis aufsaugen lassen. Mit der übrigen Brühe genauso verfahren. Die restliche Butter und den Parmesan unter den Risotto rühren und mit Salz sowie Pfeffer würzig abschmecken. Mit Minze garniert servieren.

Nährwerte: 500kcal/E15g/F23g/KH54g pro Portion

angelegt am: 27.07.2004 Rezept-Nr: 1200

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke