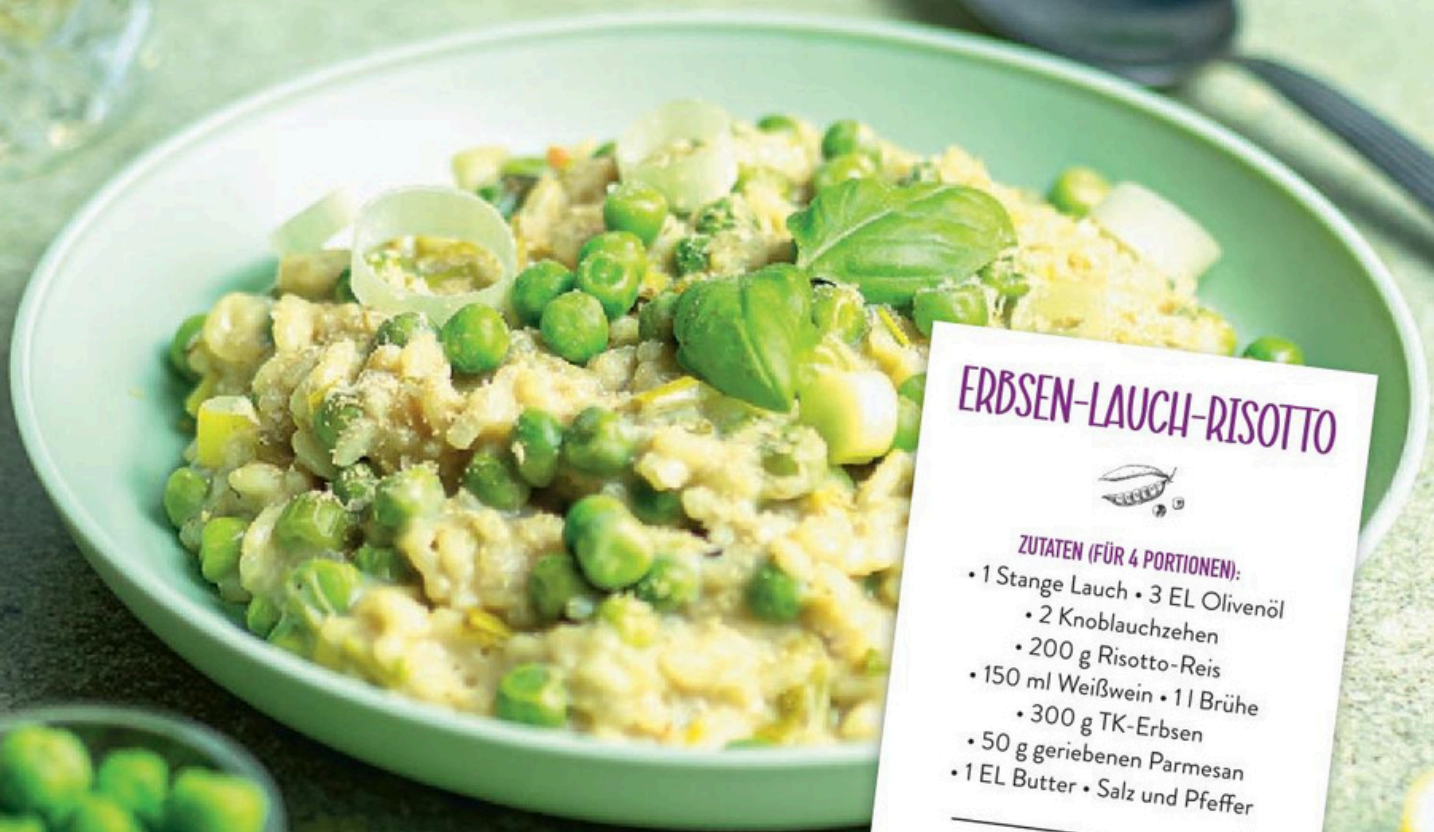


Für etwas mehr Frische:
Zitronenzeste und einige
Spritzer Zitronensaft
übers Risotto geben.



Die Brühe am besten in
einem kleinen Topf warmhalten.

ERBSEN-LAUCH-RISOTTO



ZUTATEN (FÜR 4 PORTIONEN):

- 1 Stange Lauch • 3 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 200 g Risotto-Reis
- 150 ml Weißwein • 1 l Brühe
- 300 g TK-Erbсен
- 50 g geriebenen Parmesan
- 1 EL Butter • Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG: Lauch gut waschen, in feine Ringe schneiden und in einem Topf mit Öl kurz anbraten. Knoblauch schälen, fein hacken und zusammen mit dem Reis weiterbraten, mit Wein ablöschen. Brühe zugeben, sodass der Reis gerade bedeckt ist, dabei häufig rühren. Vorgang mehrmals wiederholen, bis der Reis gar ist. Wenige Minuten vor Ende der Garzeit (= ca. 20 min) die Erbsen hinzugeben. Käse und Butter unterheben, kurz ziehen lassen, abschmecken und servieren.