



## Bärlauch-Risotto

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,  
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

### Zutaten

1      Zwiebel  
2      Knoblauchzehen  
30g    Butter  
250g   Risottoreis  
2dl    Weißwein  
6dl    Gemüsebouillon, heiss  
1      Bund Bärlauch  
3 EL   Wasser  
60g    geriebener Parmesan  
        Salz  
        Pfeffer

### Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch fein hacken. In Butter bei mittlerer Hitze dünsten. Reis dazugeben. Unter Rühren mitdünsten, bis er glasig ist. Mit Wein ablöschen und Flüssigkeit einkochen lassen. Unter Rühren nach und nach gesamte Bouillon dazugießen. Ca. 30 Minuten köcheln lassen, bis der Reis sämig ist, aber noch etwas Biss hat.

- Die Hälfte des Bärlauchs in feine Streifen schneiden, beiseitestellen. Rest mit Wasser pürieren und mit dem Käse unter den Risotto ziehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Beiseitegestellte Bärlauchstreifen unterrühren