



Apfel-Pistazien-Risotto

Beilage für 4 Personen.

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



5 dl	Wasser
1 Würfel	Gemüsebouillon
1 Stk	mittelgrosse Zwiebel
3 Stk	Knoblauchzehen
2 EL	Butter zum Dünsten
1 EL	Olivenoel
200 gr	Risottoreis
2 dl	Cidre (Apfelwein)
1 Stk	säuerlicher Apfel, z.B. Cox Orange
50 gr	Pistazien ohne Salz, geschält
50 gr	Parmesan
-	Salz, Pfeffer aus der Mühle

Wasser und Bouillonwürfel aufkochen. Zwiebel und Knoblauch hacken, in der Butter/ Olivenoel 1 Minute andünsten. Risottoreis beifügen und mitdünsten bis er glasig ist. Mit Cidre ablöschen, Flüssigkeit einkochen lassen, Bouillon nach und nach dazugiessen. Unter gelegentlichem Rühren zu einem suppigem Risotto kochen.

Apfel in 1 cm grosse Würfel schneiden. Apfel, Pistazien und Parmesan unter den Risotto rühren mit Salz und Pfeffer abschmecken.