

Gemüse-Risotto

Für 2 Personen

125 g Risottoreis	1 Karotte, groß	1 Zehe Knoblauch
1 Zwiebel, klein	75 g Erbsen, TK	50 g Parmesan
1 TL Butter	1 EL Mehl	500 ml Gemüsefond
Olivenöl, Pfeffer, Salz		

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Karotte schälen und in Würfel schneiden. In einem Topf Olivenöl erhitzen und das Ganze darin andünsten. Den Risottoreis in einen Topf geben und glasig andünsten. Den Fond erhitzen und nach und nach unter den Reis geben. Diesen Vorgang unter Rühren wiederholen, sodass das Risotto eine schlotzige Konsistenz erhält. Die Erbsen mit zu dem Reis geben. Den Parmesan reiben und mit der Butter unter das Risotto geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Said Bourechem am 01. März 2010