

Bärlauchrisotto

Nur Bärlauch im Risotto war mir etwas zu einfallslos, also habe ich noch fein gehackte Karotten und kleine Tomaten zugegeben. Somit war das Risotto absolut perfekt!



Zutaten:

- 50 g Bärlauch
- 3 cup Gemüsebrühe
- 2 Karotte(n)
- 12 Stck Kirschtomaten
- 4 El Olivenöl
- 2 Pr Pfeffer
- 275 g Risottoreis
- 1 Tl Salz
- 1 cup Weißwein
- 1 Zwiebel(n)

Zubereitung:

Zwiebeln und Karotten fein würfeln, Tomaten vierteln, Bärlauch in feine Streifen schneiden. Olivenöl erhitzen, Zwiebeln glasig dünsten, dann die Karotten zugeben und kurz anbraten. Schließlich den Risottoreis mit anschwitzen und mit Weißwein ablöschen.

Wenn der Wein fast verkocht ist, nach und nach die Brühe zugeben und ständig rühren. Bei der letzten Portion Brühe die Tomaten und den Bärlauch zugeben.

Wenn der Reis weich ist, mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren.

Das vorliegende Rezept ist glutenfrei.