

## **Risotto mit Möhren, Lauch und Petersilie**

by Andreas - Montag, Mai 21, 2018

<http://mundgericht.de/index.php/risotto-mit-moehren-lauch-und-petersilie/>



Italien ist nicht nur die Heimat der Pasta. Im Norden des Landes wird auch seit Jahrhunderten Reis angebaut. Das beliebteste Reisgericht dort ist das Risotto, das in unzähligen Variationen gekocht wird. Gemeinsam ist allen die Verwendung von Risottoreis und Zwiebeln, die in Öl angeschwitzt und mit Fleisch- oder Gemüsebrühe abgelöscht werden.

**300 gr. Risottoreis**

**1 Zwiebel**

**1 Möhre**

**½ Porreestange**

**3 EL gehackte Petersilie**

**1 L Gemüsebrühe**

**3 EL Butter**

### **3 EL Olivenöl**

### **100 gr. geriebener Grana Padano oder Parmesan**

Die Zwiebel, die Möhre und den Lauch fein würfeln. Alles in einem großen Topf im Olivenöl anschwitzen. Nun den Risottoreis dazugeben, kurz andünsten und mit einem Viertel der Gemüsebrühe ablöschen. Warten bis die Flüssigkeit eingezogen ist, dann mit dem nächsten Viertel der Gemüsebrühe nachfüllen. Dabei muss ständig umgerührt werden. Immer wieder mit der Brühe auffüllen. So etwa 25 Minuten bei kleiner Flamme und ohne Deckel verfahren. Dann die Butter und den geriebenen Käse unterheben. Kurz erwärmen. Abschließend die gehackte Petersilie unterheben.

### **Weitere Empfehlungen:**

Spaghettini Carbonara mit Chorizo

Normalerweise gehört in eine Carbonarasauce geräucherter Speck. Ich habe es mal mit Chorizo ve...

Spanische Chorizo in Rotweinsauce mit Spargel

Spanische Chorizo französisch "au vin" zubereitet, mit frischem deutschen Spargel und...

Rindergulasch mit Ananas

Die Kombination von Fleisch und Ananas habe ich als Jugendlicher das erste Mal in einem damals n...

---

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station