

Zutaten für 5 Personen:

- 20 ml Olivenöl, raffiniert
- 40 g Zwiebel, in kleinen Würfeln geschnitten
- 140 g Rundkornreis, Vialone oder Nano
- 50 ml Weißwein
- ca.600 ml Gemüsefond
- Salz
- Pfeffer geschrotet aus der Mühle
- 30 g Butter, kalt
- 40 g Parmesan, gerieben
- 30 g Olivenöl, extra virgin } Pürieren
- 30 g Bärlauch }

Sautierter Bärlauch als Garnitur

Herstellung:

1. Zwiebelwürfel in Olivenöl anschwitzen.
2. Reis hinzu geben und kurz glacieren.
3. Mit Wein ablöschen und nach und nach Gemüsefond zugeben.
4. Stetig rühren bis der Reis al dente ist.
5. Risotto vom Herd nehmen.
6. Butter und gerieben Parmesan einarbeiten.
7. Bärlauchpaste hinzu geben und abschmecken.

