

Bärlauch-Risotto - einfach wunderbar cremig

Zutaten für 3 Portionen

- 250 g Risottoreis
- 850 ml [Gemüsebrühe](#) (warm)
- 50 g Bärlauch
- ½ Zitrone
- 40 g Butter
- 1 Zwiebel
- 50 g geriebener Parmesan



Kochzeit/Backzeit:

ca. 40 Minuten

Zubereitung:

1. Schneide den Bärlauch klein. Presse den Zitronensaft aus. Püriere die Hälfte vom Bärlauch mit dem Saft.
2. Schäle die Zwiebel und schneide sie in kleine Würfel. Gib sie mit der Butter in eine Pfanne und brate sie goldgelb.
3. Gib den Reis dazu und dünste kurz mit. Gieße so viel Gemüsebrühe dazu, dass der Reis schwach bedeckt ist. Lass ihn einkochen und gieße dann wieder nach, bis die Brühe aufgebraucht ist.
4. Rühre den Bärlauch, das Bärlauch-Zitronen-Püree und den geriebenen Parmesan unter das Risotto.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

