



Regionalberaterin
Mag. Andrea Hebesberger

Bärlauchrisotto von

Zutaten

320 g Risottoreis
1 Zwiebel
1 - 2 EL Olivenöl
ca. 125 ml Weißwein

ca. 750 ml Gemüsebrühe
3 EL Parmesan, gerieben
2 – 3 Handvoll Bärlauch
150 ml Schlagobers



Zubereitung

1. Den Bärlauch waschen, trocken schütteln und einige Blätter für die Deko beiseitelegen, die restlichen Blätter klein schneiden.
2. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel glasig anschwitzen, Reis einrühren und mitanschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, ständig rühren bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist.
3. Immer wieder mit Gemüsebrühe aufgießen, bis das Risotto eine cremige Konsistenz hat (16 – 18 min je nach Reissorte).
4. Kurz vor Ende der Garzeit den gehackten Bärlauch dazugeben und kurz zusammenfallen lassen.
5. Zuletzt Parmesan und Obers einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Zum Servieren das Risotto auf einen Teller geben und mit den übrigen Bärlauchblättern und gehobeltem Parmesan anrichten. Sofort servieren!

TIPP: Den Bärlauch vorher mit etwas Olivenöl pürieren, so wird das Risotto besonders cremig & erhält eine schöne grüne Farbe!

Dazu passt ein gutes Glas Wachauer Weißwein!