

RISOTTO VERDE

REIS | HAUPTSPEISE | 45-60 MIN | VEGETARISCH



Zutaten (4)

- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Frühlingszwiebeln
- 300 g Brokkoli
- 900 ml Gemüsebrühe
- 1 EL Zitronensaft
- 200 g Edamame
- 1 EL Frischkäse
- 2 EL Olivenöl
- 250 g Müller's Mühle Risottoreis
- 150 ml Weißwein
- 20 g Butter
- 50 g Parmesan, gerieben
- Salz, Pfeffer

Produktempfehlungen



RISOTTOREIS

Zubereitungen

1. Schalotte und Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden, Brokkoli in kleine Röschen zerteilen. Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen und warmhalten.
 2. Edamame und Brokkoliröschen in Salzwasser für 3 Minuten kochen und anschließend abgießen. Die Hälfte der Edamame zusammen mit Zitronensaft und Frischkäse cremig pürieren. Ggf. zum besseren Pürieren einige Esslöffel der Brühe dazugeben.
 3. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Schalotte und Knoblauch darin andünsten. Risottoreis dazugeben, ebenfalls glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen. Auf mittlere Hitze reduzieren und nach einer Minute mit einer Kelle Gemüsebrühe aufgießen. Unter Rühren einkochen lassen und, sobald die Flüssigkeit vom Reis aufgenommen wurde, wieder kellenweise Brühe zugeben. Fortfahren, bis der Reis nach 15 Minuten bissfest ist.
 4. Brokkoli, Edamame und Frühlingszwiebeln zugeben und das Risotto mit der restlichen Brühe verkochen. Zuletzt das Edamame-Püree einrühren. Insgesamt sollte das Risotto 20 Minuten kochen, bis es schlotzig ist.
 5. Risotto vom Herd nehmen, Butter und geriebenen Parmesan unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf Tellern anrichten und nach Belieben Parmesanhobel darüber reiben.
- TIPP: Wer auf Weißwein verzichten möchte, kann ihn durch die gleiche Menge Brühe ersetzen.