



Risotto mit Erdbeeren

Autor: FFF © (Flavio's Fine Food)

LEVEL easy

ZEITBEDARF 40 Min.

VEGGIE6

Zutaten (4 Personen):

400 g Risottoreis (Carnaroli, Aquarello)

200 g Reife Erdbeeren

100 g Butter

1 dl Weisswein

1,2 l Gemüsebrühe

60 g Parmesan, gerieben

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Erdbeeren waschen, rüsten und in kleine Stücke schneiden.
- Reis in 80 g Butter glasig anbraten. Mit Weisswein ablöschen, rührend Wein ausdampfen lassen.
- Etwas heiße Brühe und Erdbeeren dazugeben, aufkochen lassen, Temperatur reduzieren.
- Reis köcheln lassen, immer wieder etwas heiße Brühe zugeben und rühren, bis er bissfest ist.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken, restliche Butter und die Hälfte des Parmesans unterrühren. Von der Herdplatte nehmen und einige Minuten zugedeckt ziehen lassen.
- Risotto auf vorgewärmte Teller verteilen, mit etwas geriebenem Parmesan überstreuen und mit einer schönen Erdbeere sowie einigen Spritzern „Crema di Balsamico“ garnieren.

Tipps:

- Um einen sehr sämigen Risotto zu erhalten, kann man am Schluss etwas Rahm, Mascarpone oder Ricotta unterrühren.

AUMATT
LADE