



Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 2 Personen

Risi e Bisi

Risi e Bisi

4 Teelöffel Rinatura Gemüsebouillon ohne Hefe Bio

800 ml Wasser

1 Zwiebel

70 g Parmesan

4 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

250 g Leverno Risotto-Reis

120 g Erbsen

25 g Butter

Nach Belieben Petersilie, frisch

Etwas Salz & Pfeffer

Risi e Bisi

1. Zwiebel fein hacken und Parmesan reiben.

Gemüsebrühe in einem Topf erwärmen.

In einem zweiten Topf Olivenöl erwärmen und Zwiebeln dadrin glasig dünsten. Hitze erhöhen, den Reis dazugeben und mitbraten, bis er komplett vom Öl glänzt. Dann die Hitze auf mittlere Stufe reduzieren.

Unter Rühren schöpflöffelweise die warme Gemüsebrühe hineingeben. Nur dann weitere Gemüsebrühe hinzufügen, wenn der Reis jeweils die Flüssigkeit aufgenommen hat. So weiter machen, bis der Reis fertig gegart ist (sollte noch bissfest sein, ca. 20 min.)

Erbsen, Butter und Parmesan unterrühren. Risotto vom Herd nehmen und ca. 10 min. ruhen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit gehackter Petersilie servieren.