

# Bärlauch-Risotto

## Zutaten

4 EL Olivenöl

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

220g Reis (Arborio, Vialone oder Carnaroli)

½l Weißwein

¾l Gemüsebrühe

100g Bärlauch, gewaschen und getrocknet

50g Butter

50g Parmesan, gerieben

Salz & Pfeffer

## Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch schälen, kleinschneiden und in Olivenöl anschwitzen. Reis hinzufügen, andünsten und mit Weißwein ablöschen. Unter ständigem Rühren Wein vom Reis aufsaugen lassen. Etwa die Hälfte der Gemüsebrühe hinzugeben und ebenfalls unter ständigem Rühren vom Reis aufsaugen lassen, mit dem Rest der Gemüsebrühe genauso verfahren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bärlauch mit etwas Olivenöl pürieren und dem Risotto hinzufügen. Abschließend die Butter und den Parmesan untermischen und sofort servieren.