

# Bärlauch-Risotto

## Zutaten

4 EL Olivenöl  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
220g Reis (Arborio, Vialone oder Carnaroli)  
¼L 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 unterrühren und sofort servieren.