

Erbsen-Minze-Risotto

mit Zitrone

Bio Kochbox KW 21



Erbsen-Minze-Risotto

mit Zitrone



MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

- 150 g Risotto Reis
- 200 g Erbsen
- 1 Zwiebel
- 700 ml Gemüsefond
- 1 Zweig Minze
- 1 Zitrone

Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer
- 2 EL Olivenöl

Zubereitung:

Fond erhitzen und warmhalten. Erbsen ausspülen. Zwiebel fein würfeln und im Öl glasig dünsten. Reis zugeben und kurz anschwitzen. Nach und nach Fond einrühren und immer wieder einkochen lassen (ca. 20 Minuten). Erbsen nach 10 Minuten zugeben. Zitronenschale abreiben, Saft auspressen. Minze waschen, trockenschütteln und fein hacken. Alles unter das fertige Risotto rühren und abschmecken.