



PETERSILIEN-RISOTTO

Categoria: Erste Gerichte **Tempo di preparazione:** 20 Minuten (+ Zubereitungszeit der Gemüsebrühe) **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4

Für die Gemüsebrühe:

- 2 Zwiebeln, gewürfelt
- 1 Kartoffel, gewürfelt
- 1 Karotte, gewürfelt
- 1 Stange Staudensellerie, gehackt
- Natives Olivenöl extra, je nach Bedarf

Für das Risotto:

- 300 g Vialone-Nano-Reis
- Salz, zum Abschmecken
- 50 g Butter
- 100 g geriebener Pecorino-Käse
- Pfeffer, zum Abschmecken
- ein Bündel frische Petersilie

Bei Petersilie mag man eher an eine Dekoration von raffinierten Gerichten denken, dabei hat sie einen herrlichen Geschmack und eine besondere Frische – vor allem in diesem vegetarischen Risotto.

Schwierigkeitsgrad: **sehr einfach**

Kosten: **gering**

Zubereitungszeit: **20 Minuten (+ Zubereitungszeit der Gemüsebrühe)**

Portionen: **4**

Zubereitung

Mit 1 Zwiebel, dem Stangensellerie, der Kartoffel und der Karotte in einem mit 1 Liter Wasser gefüllten Topf die Gemüsebrühe zubereiten.

In der Zwischenzeit die übrige Zwiebel in etwas nativem Olivenöl extra anbraten, bis sie weich ist.

Den Reis hinzugeben und unter ständigem Rühren köcheln lassen, bis die Körner leicht glasig werden; darauf achten, dass der Reis nicht verklebt.

Dann 2 Kellen Brühe hinzugeben und häufig umrühren, damit der Reis die Brühe langsam aufsaugen kann.

Weitere Kellen Gemüsebrühe hinzufügen, so lange, bis der Reis gar ist.

Dann mit Salz abschmecken und vom Herd nehmen. Die Butter, den geriebenen Pecorino und etwas Pfeffer hinzugeben und unterrühren, damit das Risotto cremig wird.

In der Zwischenzeit, während das Risotto kocht, die gesamte Petersilie sehr fein hacken und anschließend zum cremigen Risotto geben.

Vorsichtig umrühren – das Risotto sollte feucht und doch fest, dicht und doch cremig sein -; gegebenenfalls etwas mehr Brühe hinzufügen, bis es die richtige Konsistenz hat.

Sofort servieren. Guten Appetit!

