Nah&Frisch

www.maggi.at Professional

Bärlauch-Risotto

Hauptspeise Reisgerichte Vegetarisch



Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch schälen, klein würfeln und in 1 EL Öl anschwitzen. Reis hinzufügen. Wenn der Reis „glasig" ist, mit Weißwein ablöschen. Nach und nach mit 1/2 Liter Wasser aufgießen und 20 Minuten garen. Immer wieder umrühren. Sobald der Reis al dente ist, die Maggi Extra Feine Bärlauchcreme Suppe einrühren. Kurz vor dem Anrichten den geriebenen Parmesan unterheben.

Tipp: Als Alternative können Sie auch die Bärlauchcreme Suppe mit der Maggi Extra Feine Spargelcreme Suppe ersetzen und im Handumdrehen haben Sie ein Spargel-Risotto.

Zutaten

- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Öl
- 250 g Risottoreis
- 200 ml Weißwein
- 1/2 l Wasser
- 1 Pkg. Maggi Extra Feine Bärlauchcreme Suppe
- 50 g Parmesan
- Petersilie