



Italienisches

Pistazien-Risotto

Zutaten

für 2 Portionen

6 EL Butter
1 Zwiebel
225 g Risottoreis
50 ml Weißwein
500 ml Gemüsebrühe
100 g Pistazien
4 EL Parmesan

Zubereitung

Ein Drittel der Butter in einen Topf erhitzen und die Zwiebel fein würfeln. Die Pistazien fein zerkleinern. Die Zwiebel in der Butter leicht glasig anbraten, dann den Reis dazugeben und kurz ziehen lassen. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen.

Nachdem der Wein eingekocht ist, die Pistazien unterrühren und nach und nach die Gemüsebrühe dazugeben. Auf mittlerer Stufe köcheln lassen, bis der Reis al dente ist. Zuletzt den geriebenen Parmesan und die restliche Butter dazugeben. Alles noch einmal gut vermischen.

Brennwert: 3.077 kJ, 735 kcal · Zeit: ½ Stunde