

# Zuckerebsen-Risotto mit Wasabi-Butter

396

**Typ:** Gemüse

**Quelle:** Brigitte, 2007, 11, 172

**Bemerkungen:**

**Zutaten:** 4 Portionen

1,5 L Gemüse- oder Geflügelfond (aus dem Glas),  
200 g Zuckerebsenschoten,  
1 kleine Zwiebel,  
3 EL Öl,  
350 g Risotto-Reis,  
100 ml trockener Weißwein (oder Brühe)  
50 g weiche Butter,  
2-3 TL Wasabi (grüne Meerrettichpaste),  
50 g Parmesan-Käse  
1 Beet Kresse

**Rezept:** Fond aufkochen. Zuckerebsenschoten abspülen, putzen und schräg in etwa 1 cm breitere Streifen schneiden. Zuckerschoten in etwas Fond etwa 3 Minuten kochen. Zwiebel abziehen und fein würfeln.

. Öl erhitzen. Zwiebel zugeben und hellgelb dünsten. Den trockenen Reis zugeben unter Rühren etwa 2-3 Minuten dünsten.

. Den Wein zugießen und unter ständigem Rühren einkochen lassen.

. Kochend heißen Fond kellenweise immer dann zugeben, wenn die Flüssigkeit im Risotto aufgesogen ist. Dabei zwischendurch umrühren. Zum Schluss die Zuckerebsenschoten mit der Brühe unterrühren.

. Weiche Butter und Wasabi verrühren und kalt stellen. Parmesan reiben. Kresse mit einer Küchenschere vom Beet schneiden.

. Zum Servieren Parmesan unter das Risotto rühren, mit Kresse bestreuen und die Wasabi-Butter als Flöckchen auf das Risotto setzen und schmelzen lassen.

DAZU: Flusskrebsschwänze.

FERTIG IN 45 Minuten

PRO PORTION ca. 595 kcal, E 15 g, F 23 g, KH 76 g

90